I IV.

a

<36602468110017

<36602468110017

Bayer. Staatsbibliothek

Oec. 1032/11
Kruenitz

I. F. Schleuen ſc. 1777.

Oekonomiſch-technologiſche

Encyklopädie,

oder

allgemeines Syſtem

der

Stats-, Stadt-, Haus- und Land-Wirthſchaft

und der Kunſt-Geſchichte,

in alphabetiſcher Ordnung;

von

D. Johann Georg Krünitz,

der Ruſſiſch-Kaiſerl. freyen oekonomiſchen Geſellſchaft zu St. Petersburg Mitglied, der kön. preuß. gelehrten Geſellſch. in Frankf. an der Oder Beyſitzer, der Götting. deutſchen Geſellſchaft, der Oberlauſitzer Bienengeſel'ſchaft, und der Leipz. oekonom. Soc. Ehren-Mitglied, wie auch der oekonon. patriot. Soc. in Schleſ. ordentliches Mitglied und Correſpondent.

Eilfter Theil,

von En bis Ez. Nebſt 6 Kupfert. auf 1 Bog.

Zweyte Auflage.

Mit Königl. Preußiſchen und Churfürſtl. Sächſiſchen Privilegien.

Berlin, 1785.

bey Joachim Pauli, Buchhändler,

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

E. E.

Encan, ſiehe Auction.
Encarpos, ſiehe Frucht-Schnur.
Encauſtiſche Mahlerey, ſiehe Wachs-Mahlerey.
Encens, ſiehe Weihrauch.
Encenſoir, ſiehe Rauchfaß.
Enchaperonner, ſiehe Verkappen.
Enchaſſure, ſiehe Fuge.
Encheveſtrure, Enchevetrure, Halfterverwickelung; ſiehe unter Halfter.
Enclave, ſiehe Gränze.
Enclos, ſiehe Gehäge.
Enclouure, ſiehe Vernagelung.
Enclume, ſiehe Amboß.
Encognure, Encoignure; ſiehe unter Ecke.
— — — *(Jambe d')* ſiehe Eckſchaft.
Encre, ſiehe Tinte.
Encre de la Chine, ſiehe Tuſche.
Encre à imprimer, ſiehe Druckerfarbe.
Ende, heißt, bey den Jägern, der kurze Schwanz des Hirſches.

Noch häufiger werden bey ihnen die an der Seite der Stangen eines Hirſchgeweihes herausgehenden Spitzen oder Sproſſen, die Zacken an den Stangen des Rothhirſches, an den Schaufeln des Tannhirſches,

und die Spitzen an dem Gehörne des Rehbockes Ende oder Enden, Fr. Cors, genannt. Den Hirſch nach ſeinen Enden anſprechen, deſſen Größe und Stärke nach der Zahl dieſer Zacken beſtimmen. Wenn ein Hirſch an jeder Stange ſechs Enden hat, ſo nennt ihn der Jäger einen Hirſch von zwölf Enden, Fr. Cerf de douze cors, oder Cerf douze cors; iſt aber das Gehörn übel oder ungleich gezeichnet, (welches die Franzoſen mal ſemé nennen,) ſo, daß an der einen Stange ſieben, an der andern aber nur ſechs Enden wären, ſo ſpricht man: der Hirſch trage vierzehn falſche Enden.

Die Winzer oder Weingärtner nennen Ende eine jede Ruthe oder einen jeden Zweig, den der Weinſtock an ſeinen Seiten heraus treibt. Wird ein ſolcher Zweig zur Vermehrung des Weinſtockes geſenket oder in die Erde eingeleget, ſo nennet man ihn Senk-Ende; ſiehe unter Weinſtock.

Ende, (Schraube ohne) ſiehe unter Schraube.

Endebret, ſiehe Th. VI, S. 653.

Endelhocke, in einigen Gegenden, beſonders Nieder-Sachſens, diejenigen Hocken am Ende des Ackers, deren weniger als zehen ſind, von welchen alſo auch der Zehent nicht genommen werden kann; an andern Orten Endelſtiege, Freyhocken, und in Friesland Schäffer.

Endemiſche Krankheiten, ſiehe unter Epidemiſch.

Enden, verenden, geendet, ſagt man von einem Hirſche, wenn er ſtirbt.

Enden, geendet, ſagen die Böttcher, wenn die Dauben in den Fäſſern an beyden Enden, d. i. oben und unten, geſtämmet werden.

Ender, Enderling; ſiehe Engerling.

Endivie, L. Endivia, Intybus, Intybum, iſt eigentlich eine zahme oder gute Art der Wegewarte oder Cichorie, und eins der bekannteſten Gartengewächſe, welches einen guten Salat abgibt. Man unterſcheidet ſie in Som-

Sommer- und Winter-Endivien. Von den Winter-Endivien gibt es drey Sorten:

1. Gemeine Endivie, Winter-Endivie mit breiten Blättern, Cichorium latifolium ſ. Endivia vulgaris C. B. Cichorium domeſticum; Intybus major, ſ. ſativa latifolia; Cichorium (*Endivia*) floribus ſolitariis pedunculatis, foliis integris, crenatis. *Linn.*

2. Winter-Endivie mit glatten ſchmahlen Blättern, Endivia minor; Intybus ſativa anguſtifolia; Intybum anguſtifolium.

3. Winter-Endivie mit krauſen Blättern, krausblätterige oder gekräuſelte Endivie, Endivia criſpa *C. B.* Endivia romana criſpa; Intybum ſativum criſpum; Cichorium (*criſpum*) floribus ſolitariis pedunculatis, foliis fimbriatis, criſpis *Linn. Mill.*

Das angenehmſte an den Winterendivien beſteht darin, daß man den ganzen Winter über friſchen Salat von ihnen haben kann; und am liebſten werden dieſe Pflanzen genoſſen, wenn ihren inwendigen Blättern eine gelbe Farbe gegeben worden iſt, welches man das Abweißen oder Bleichen nennet.

Vorgenannte Sorten der Winterendivie werden aus dem Saamen gezogen. Die erſte Zeit denſelben auszuſäen, iſt im May. Derjenige, welcher früher im Jahre ausgeſäet wird, ſchießt gemeiniglich zu Samen auf, ehe die Pflanzen die zum Bleichen erforderliche Größe erreicht haben; und es geſchieht gar oft, daß der im May geſäete Same, in einem fetten Erdreiche, ſogleich im folgenden Herbſte in Samen ſchießt. An Orten aber, welche kälter ſind, ſchießen ſie nicht ſo bald; daher muß man in der Mitte oder zu Ende dieſes Monathes, nochmahls eine Saat machen. Die zweyte Saat muß ungefähr in der Mitte des Junius, die letzte aber in der Mitte des Julius, geſchehen. Von dieſer drey-

fachen Saat wird man das ganze Jahr über hinlänglichen Vorrath bekommen.

Wenn die Pflanzen aufgegangen ſind, müſſen ſie vom Unkraute gereiniget, und bey trockner Witterung gehörig begoſſen werden, damit ſie im Wachsthume zunehmen, bis ſie zum Verſetzen taugen. Alsdann muß man ein freyes Stück fettes Land in Bereitſchaft haben, um die Pflanzen aufzubewahren, welches der Menge derer Pflanzen, die man einſetzen will, proportionirt iſt. Wenn der Boden wohl umgegraben und gleich gemacht worden iſt, muß derſelbe, bey trocknem Wetter, wohl begoſſen und hierdurch zur Aufnahme der Pflanzen zubereitet werden. Alsdann muß man die Pflanzen aus dem Pflanzbeete ſorgfältig ausziehen, ſo, daß man die Wurzeln nicht abreiſſe. Man muß auch nur die gröſten ausziehen, die kleinern aber ſtehen laſſen, daß ſie ſtärker werden können, welches, wenn die gröſſern einmahl weg ſind, und ſie Platz zum Wachſen haben, in kurzer Zeit geſchehen wird. Wenn die Pflanzen ausgezogen ſind, muß man ſie Handvollweiſe wieder einſetzen, wie ſie ausgezogen worden ſind; man muß auch die Spitzen ihrer Blätter abſchneiden, damit ſie eine gleiche Länge bekommen, welches auch das Einſetzen derſelben erleichtern wird. Alsdann macht man Reihen in den Boden, 1 Fuß weit von einander, ſetzt die Pflanzen 10 Zoll von einander ein, drückt die Erde dicht an ihre Wurzeln an, und begießt ſie wohl; wiederhohlt ſolches auch alle Tage zu Abends, bis die Pflanzen wohl gewurzelt ſind. Nach dieſem muß man die Pflanzen vom Unkraute rein erhalten.

Wenn die Pflanzen ſolcher Geſtalt in dem Saamen-Beete verdünnert worden ſind, müſſen ſie begoſſen werden, welches das Wachsthum der zurück gebliebenen Pflanzen ſehr befördern wird, daß man innerhalb 10 bis 14 Tagen die Pflanzen abermahl verdünnern kann. Die ausgezogenen Pflanzen ſetzt man ſodann wie die vorigen ein. Ungefähr um dieſe Zeit kann man das dritte und letzte mahl Pflanzen zum Verſetzen ausziehen.

Dieſeni-

Diejenigen Pflanzen, welche zuerſt verſetzt worden ſind, taugen längſtens zu Ende des Julius zum Verſetzen; und wenn man ſie gehörig tractirt, werden ſie, innerhalb 3 oder 4 Wochen, zum Gebrauch hinlänglich gebleicht ſeyn; und dieſes wird gerade um die Zeit ſeyn, da man insgemein nach dieſem Salate fraget. Denn, ſo lange der gute Salatlattich währet, wird die Endivie von wenig Perſonen zum Salat verlangt; ſie taugt auch, ſo lange die Witterung warm iſt, nicht viel. Wenn einige von dieſen Pflanzen Blüthenſtängel treiben, muß man ſie unvorzüglich ausreiſſen und wegwerfen, weil ſie zu nichts taugen. Da man, zur Verſorgung einer mittelmäßigen Familie, nicht gar viele Wurzeln braucht, ſo iſt es auch nicht nöthig, viele Pflanzen auf einmahl zum Bleichen zu binden. Daher muß man die größten zuerſt binden, und acht Tage hernach diejenigen, welche wiederum die größten ſind, ſo, daß man das Binden auf einem Stücke Feldes drey Mahl vornehme. Das Binden geſchieht mit angefeuchtetem Baſte, und zwar an einem trocknen Nachmittage, da weder Thau noch Regen, der die Blätter befeuchten könnte, in der Mitte der Pflanzen zu finden iſt, als welches bald verurſachen würde, daß ſie, nach dem Zuſammenbinden, verfaulten. Man verfährt aber hierbey auf folgende Weiſe. Man faßt nähmlich zuerſt die ſämmtlichen innern Blätter der Pflanze in guter Ordnung, in eine Hand zuſammen, und nimmt hernach auch die äuſſerſten, welche geſund ſind; alle faule und an dem Boden abgeſtandene aber werden abgebrochen und beyſeit geſchaffet. Hierbey iſt zu beobachten, daß man die äuſſern Blätter um die mittlern herum, und, ſo viel möglich, nach der natürlichen Ordnung ihres Wachsthumes lege, ſo, daß ſie einander nicht kreutzen. Hat man die ganze Pflanze beyſammen in der Hand, ſo bindet man ſie mit dem Baſte, etwa 2 Zoll unter dem oberſten Theile, ziemlich feſt, zuſammen. Ungefähr nach acht Tagen gehet man

die Pflanzen abermahl durch, und bindet ſie noch einmahl in der Mitte, um zu hindern, daß die Herzblätter nicht an einer Seite durchbrechen. Bey dieſem Geſchäfte darf man nur die größten Pflanzen zuerſt binden, und hernach das Feld die Woche einmahl durchgehen, nachdem nähmlich die Pflanzen in ihrem Wachsthume zunehmen. Man behält ſolcher Geſtalt länger Vorrath, als wenn ſie alle auf einmahl gebunden würden; denn, wenn ſie vollkommen weiß geworden ſind, welches innerhalb 3 oder 4 Wochen nach dem Binden geſchieht, bleiben ſie nicht über 10 oder 14 Tage lang geſund, ſonderlich wenn naſſe Witterung einfällt. Daher iſt zu rathen, daß man das Ausſäen zu drey oder vier verſchiedenen Zeiten vornehme, damit man, ſo lange es die Witterung erlauben will, Vorrath habe. Eben deswegen aber muß man auch die Pflanzen von der letzten Saat an warme Mauern, Zäune oder Hecken verpflanzen, um ſie für dem Froſte zu verwahren. Bey etwa einfallendem rauhen Winde, muß man ſie mit Erbſenſtroh, oder ſonſt etwas leichtem, bedecken, welches man bey gelindem Wetter allezeit wieder wegnehmen muß. Dieſe Rabatten müſſen auch, ſo viel möglich, trocken ſeyn; denn dieſe Pflanzen faulen gar gern, wenn ſie in einem feuchten Boden ſtehen.

Das Binden der Pflanzen, um dieſelben zu bleichen, iſt nur allein von den zwo erſten Saaten zu verſtehen. Denn, wenn nach Michaelis die Nächte kalt zu werden anfangen, leiden diejenigen Pflanzen, welche ſo weit über der Erde ſtehen, gar leicht Schaden. Daher iſt es am beſten, daß man die Pflanzen von der letztern Saat an einem recht trocknen Tage ausnehme, und mit einer großen plattſpitzigen Haue an die Seiten, in die Erde gemachter Gruben, die wohl aufrecht angelegt ſind, ſeitwärts gegen die Sonne zu, ſo einpflanze, daß nur der oberſte Theil der Pflanze auſſerhalb der Erde bleibe, damit die ſtarken Regen darüber hinlaufen, und

die Pflanzen trocken erhalten, und gegen den Froſt verwahret werden.

Wenn die Pflanzen ſolcher Geſtalt eingeſetzt worden ſind, werden ſie innerhalb vier oder fünf Wochen zum Gebrauch weiß genug ſeyn, nach dieſen aber bleiben ſie nicht über drey Wochen mehr gut. Daher muß man alle vierzehn Tage oder drey Wochen, etliche neue in die Grube einſetzen, damit man Vorrath habe. Diejenigen, welche man zuletzt aus dem Pflanzbeete verſetzt, muß man bis in den Februar aufheben, ehe man ſie zum Bleichen einſetzt, ſo, daß man von dieſen bis zu Anfang des Aprils, nach dem die Witterung iſt, oder noch länger, Vorrath habe. Bey dieſem letztern Verpflanzen in die Gruben, dauern dieſelben länger, als im Winter, weil die Tage länger werden, und die immer kräftiger werdenden Sonnenſtrahlen, die Näſſe eher, als im Winter, auftrocknen, wodurch das Faulen dieſer Pflanzen verhindert wird. Sollte es aber zu frieren anfangen, ſo muß die letztere Pflanzung der Endivie mit Stroh und Matten bedecket werden, welche Bedeckung wieder weggenommen wird, wenn die Witterung gelinde iſt.

Sollen die gebundenen Endivienpflanzen bald weiß oder gelb werden, ſo bedeckt man jede Pflanze mit einem Blumentopfe, und legt warmen Pferdemiſt darauf. Oder, wenn ſie innerhalb zehn Tagen gelb werden ſollen, ſo macht man im Garten eine Grube, anderthalb Fuß tief, ſetzt ſo viel Pflanzen, als man zu gebrauchen gedenkt, hinein, bedeckt nachher die Grube mit Bretern, und bringt oben auf dieſelben Pferdemiſt.

Wenn die Endivie zum Gebrauch hinlänglich gebleicht worden iſt, muß man ſie ausgraben, und, nachdem man ſie von allen äuſſern grünen und welken Blättern geſäubert hat, zwey bis drey Mahl in friſchem Waſſer waſchen, um ſie deſto beſſer von den Schnecken und anderm Ungeziefer zu reinigen, welche gemeiniglich zwiſchen ihren Blättern verborgen ſtecken.

Um aber einen Vorrath von gutem Samen auf das künftige Jahr zu erhalten, muß man diejenigen Rabatten durchgehen, wo die letzte Saat hingepflanzt worden iſt, ehe ſie noch zum Bleichen in die Gruben geſetzt werden, und einige der geſundeſten, größten und krauſeſten Pflanzen ausleſen, ſo viel man nähmlich zu der verlangten Menge des Saamens nöthig hat. Es werden dieſelben ausgenommen, und unter einer Hecke oder Zaun, 18 Zoll von einander, und in einer etwa 10 Zoll von der Hecke oder vom Zaune abſtehenden Reihe gepflanzet. Dieſes muß im Anfange des Märzmonathes geſchehen, wenn das Wetter gelinde iſt; ſonſt kann man es auch wohl noch 14 Tage länger aufſchieben. Wenn die Blumen-Stängel aufzuſchießen anfangen, muß man ſie mit einem Bindfaden, den man an Nägel, ſo in den Zaun geſchlagen worden, oder an den Pfählen der Hecken feſt machet, und der von den Stängeln hingezogen wird, aufrecht erhalten, daß ſie dicht an der Hecke oder dem Zaune anſtehen; ſonſt werden ſie von ſtarken Winden leicht abgebrochen. Hierbey iſt auch zu beobachten, daß man ſie vom Unkraute reinige, ſo wird, mit Anfange des Julius, der Same zu reifen anfangen. Sobald man findet, daß der Same völlig reif iſt, muß man die Stängel abſchneiden, und zum Trocknen an die Sonne legen. Hernach klopft man den Samen aus, trocknet denſelben, und hebt ihn an einem trocknen Orte zum Gebrauch auf. Man muß aber nicht warten, bis aller Same an einer Pflanze reif iſt; denn ſonſt fällt derjenige, welcher am erſten reif geworden, und der beſte iſt, aus, und geht, ehe der andere reif wird, verloren.

Um die Endivie durchzuwintern, daß man Samen davon erhalte, ertheilt Hr. G. F. K. in Celle, im 105 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1768, folgende Anweiſung. Man reiniget im ſpäten Herbſt die dazu auserſehenen Stauden von allen faulen und bereits angegangenen Blättern, und pflanzet ſolche alsdann in Blumen-

mentöpfe, die mit leichter und nicht gar zu fetter Erde ange⸗füllt ſind. Wenn ſie gepflanzt worden, ſtreuet man weißen Sand auf die Erde um die Pflanzen, wodurch ſie mehr trocken erhalten und für Fäulniß bewahret werden. Sind die Töpfe groß, ſo kann man 3 bis 4 Pflanzen in einen Topf ſetzen. Dieſe bepflanzte Töpfe ſtellet man an die Luft, ſo lange es wegen des Froſtes geſchehen kann, doch ſo, daß ſie nicht vom Regen getroffen werden. Man verwahret ſie, ſo viel möglich, für aller Feuchtigkeit, weil ſie gar leicht faulen; ſieht man aber, daß die Erde gar zu trocken wird und die Stauden welk zu werden anfangen, ſo macht man zwiſchen den Pflanzen und dem Rande des Topfes einige Löcher mit dem Finger, worein man ſo viel Waſſer gießt, daß ſie ſich wieder erhohlen können. Wenn es friert, ſetzt man die Töpfe in einen Keller, oder noch beſſer in eine luft⸗ige Kammer, wo ſie aber für den Froſt geſichert ſeyn müſ⸗ſen. Wenn der Froſt vorbey iſt, werden ſie wieder vor das Fenſter an die Luft geſtellet. Zu Ausgange des März, oder im Anfange des Aprilmonathes, werden dieſe Stau⸗den in den Garten verpflanzt. Wenn alsdann noch ſtarke Nachtfröſte einfallen ſollten, ſo bedecket man ſie mit Spargelgeſträuchen, die im Herbſte abgeſchnitten ſind, worunter ſie luftig ſtehen, und nicht leicht vom Froſte Scha⸗den leiden. Noch iſt zu erinnern, daß, wenn die Endi⸗vienſtauden in die Töpfe gepflanzet werden, man ſie nicht zu tief, und nicht völlig bis an das Herz, ſetzen müſſe. Da die krauſe Endivie auch leicht in breitblätterige ausar⸗tet, ſo iſt es gut, daß man den Samen ein Jahr über liegen läßt, ehe er wieder geſäet wird. Solchergeſtalt er⸗hält er ſich beſſer in der Art; kann man aber mit einem Freunde tauſchen, der entweder fetter oder magerer Erd⸗reich hat, ſo iſt es noch zuverläſſiger.

Herr Hofr. Beckmann gedenkt im IV B. ſeiner phyſ. ökonom. Biblioth. S. 233, einer Art Win⸗terendivien, welche ſehr fleiſchichte Stängel treibt, denen man die äuſſere Haut abzieht, hernach in kleine Schei⸗ben ſchneidet, die man mit Salz einmacht, und im Winter, mit Fleiſchbrühe gekocht, als ein angenehmes Gemüſe ißt.

Wie ein Endivienſalat zuzurichten, ſ. Magazin der Kochkunſt, Carlsr. 1769, 8. S. 1172.

Hannov. Magaz. v. J. 1769, St. 43, Col. 687, f.
Preußiſche Sammler, 1 Band, Königsb. 1774, 8. S. 605.
J. A. Grotjans Land- und Garten-Calender, Th. 2, Frf. und Lpz. 1773, 8 S. 1—9.
v. Juſti öcon. Schriften, 1 Band, Berl. und Lpz. 1760, gr. 8. S. 129.
Hrn. F. A. A. Lüder Briefe über die Beſtell. eines Küchen-Gartens, im 30 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1767, Col. 479, f.
Millers Gärtnerlexicon, Th. 1, Nürnb. 1769, gr. 4. S. 711, fgg.
Mills prakt. Feldwirthſchaft, 4 Band, Lpz. 1766, gr. 8. S. 129, fgg.
Reicharts Land- und Gartenſchatz, 4. Th. Erf. 1753, 8. S. 10, fgg.
Riedels Gartenlexicon, Nordh. 1769, 8. S. 226, fgg.

Endivie, (Wilde) ſiehe Sonchenkraut.

Endoſſiren, ſiehe Indoſſiren.

Enduit, ſiehe Tünche.

Engageanten, Fr. Engageantes, die Manſchetten oder Handkrauſen, welche das Frauenzimmer um den Arm, am Ende des Aermels im Oberkleide, zu tragen pflegt. Es gibt deren einfache, doppelte, dreyfache, Fr. Engageantes à deux oder trois rangs, (an welchen letztern immer eine vor der andern etwas länger hervor raget,) von Blonden, Spitzen, Mouſſelin, Neſſeltuch, mit Muſtern durchnähet, mit ſchmahlen Zäckchen am Rande, u. a. m. Zuweilen werden auch Bandſchleifen hinein geknüpft. Die ſogenannten Quadrilles, insgemein auch Engageanten-Schleifen genannt, von Bändern, Schleifen ꝛc. werden oben auf die Aermel gebunden.

Zur tiefen Trauer gehören anfänglich ganz ſchlechte Engageanten von weißem Krepp, ohne Spitzen; alsdann folgen die Veränderungen mit daran genähten Fränschen, und zuletzt mit Spitzen.

Engbrüſtigkeit, Kurzer Athem, Aſthma, eine Krankheit, welche bey Menſchen mancherley Urſachen zum Grunde hat, und entweder unmittelbar aus einem Fehler der Lungen entſteht, oder eine Folge verſtopfter Lungen, oder der übeln Bauart der Bruſt iſt. Einige der neueſten Heilungsmittel, die in der Engbrüſtigkeit be-

ſonders

ſonders empfohlen werden, findet man im 2ten B. der Berliner Sammlungen, S. 279, fgg. und Hausmittel, in Chomels öcon. und phyſical. Lex. Th. 3, Col. 951.

In Anſehung der Einrichtung der Diät in demjenigen, als dem gewöhnlichſten, Aſthma, welches von einem zähen Schleime herrührt, womit die Lungenröhrchen vollgepfropft ſind, verdient Hrn. D. Zückert Anweiſung, in ſeinem mediciniſchen Tiſch-Buche, Berl. 1775, 8. S. 86—94, geleſen und befolget zu werden.

In Nieder-Sachſen, imgleichen in den Dörfern von Thüringen an, die tief im Thale an der Saale und Ilme liegen, und die, der nahen und hohen Berge halber, keine freye Lage und Luft haben, iſt die Engbrüſtigkeit ein bey dem gemeinen Manne ſehr gewöhnliches Uebel. Man nennet es daſelbſt den Dumpf, welches aber nur eine verdorbene Ausſprache des rechten Wortes iſt, welches Dampf heißt. Die Urſachen davon ſind, daß 1) dieſe Dörfer und Oerter zu dunſtig ſind und keine freye Luft haben; 2) daß die Leute viel Speck, Oehl, braune Butter, derbe Mehl-Klöße, u. d. gl. eſſen; denn ſie können an ſolchen Orten keinen Fiſch und keinen Hirſenbrey ohne braune Butter eſſen; zu allen ihren Speiſen brauchen ſie Speck oder Schwein-Fett, und zu den Kuchen Lein- oder Rüb-Oehl. Man findet junge Kinder dermaßen damit behaftet, daß man ſie, wenn ſie 5 bis 6 Schritte weit entfernt ſind, Athem hohlen hört. Es ſind lauter untüchtige Arbeiter, die mit dieſem Uebel beladen ſind; und der gräuliche Oehldampf aus ihren Lampen vermehrt daſſelbe. In feuchter Witterung können dieſe Leute kaum noch ſchnieben. Dieſe Krankheit des gemeinen Mannes, wovon beym D. Tiſſot nichts insbeſondere zu finden iſt, hat Hr. Jo. Heinr. Lange, in ſeinem mediciniſchen Handbuch, u. d. T. Arzt für alle Menſchen, Lüneb. 1774, 8. S. 335, fgg. unterſucht.

Es gibt unter andern auch eine beſondere Art von Engbrüſtigkeit, die ſich ganz klein anfängt, nach und nach aber immer heftiger wird, und ſo lange zunimmt, bis man ſich nicht mehr regen und bewegen kann, und zuletzt mitten in einer Handlung todt bleibt. Dieſe traurige Beſchaffenheit, wobey man ſich gleichſam ſelbſt ſterben

den ſieht, rührt von einer Pulsadergeſchwulſt, oder von einem Gewächſe in der Bruſt, oder einer aufſchwellenden Drüſe, her, die wie ein Kropf, inwendig die Wege der Luft in die Lungen enger macht und endlich verſchließt. Um in dieſes unheilbare Uebel nicht zu verfallen, haben ſonderlich junge Leute ſich für das unbändige Laufen zu hüten, welches eine der allgemeinſten Urſachen dieſes allmählichen und tödtlichen Aſthma iſt. Sehr warnende Beyſpiele davon, erzählt Hr. D. Unzer, im 3 Th. des phyſikal. und ökonom. Patrioten, Hamb. 1758, 4. S. 149, f.

Engbrüſtigkeit der Pferde, ſiehe den Art. Dampf, Th. VII, S. 730 — 732.

Engbrüſtigkeit beym Rindvieh, ſ. eb. daſ. S. 732 — 735.

Engel, iſt der zwanzigſte Theil einer holländiſchen Unze, und hat 32 Gran oder As.

Das holländiſche oder amſterdamer Pfund hat 16 Unzen Markgewicht; die Mark 8 Unzen oder ½ Pfund; die Unze 2 Loth; das Loth 10 Engel, und der Engel 32 Gran oder As.

Engel, (Meer-) ſiehe Engelfiſch.

Engelblume. Dieſen Nahmen führen zwo Pflanzen: 1) Trollius *Linn.* ſiehe Trollblume. 2) Myoſotis *Linn.* ſiehe Mausöhrchen.

Engelfiſch, Meer-Engel, Squalus Squatina *Linn.* eine Art Hayfiſche; ſiehe unter See-Hund.

Engelgroſchen, eine ehemahlige ſächſiſche Silbermünze, welche zur Zeit des Churfürſten Friedrich's des Weiſen gepräget, und auch Schreckenberger, von dem bey Annaberg gelegenen Schreckenberge, woraus das Silber dazu genommen worden, und Mühlſteine, weil ſie anfänglich neben der neuen Mühle zu Annaberg gemünzet wurden, genannt worden ſind. Den Nahmen Engelgroſchen haben ſie von den darauf geprägten zwey Engeln, welche den Wapenſchild halten. Vor dieſem wurden ſie auch Muthpfennige genannt.

Die

Die erſten ſind 1499 geprägt worden. Anfangs haben ſie 3 meißniſche oder gute Groſchen gegolten; jetzt aber ſind ſie auf 4 Gr., die doppelten auf 8 Gr., und die mit dem Schwane auf ½ Gulden geſetzt. Ungeachtet dieſes Gepräge wenig mehr zu finden iſt: ſo iſt doch die Rechnung nach Schreckenbergern in Meißen, Thüringen und Franken annoch dann und wann gebräuchlich.

Ein Mehreres davon wird im Art. **Groſchen** vorkommen.

Engelskopf, eine Figur, die einen Kindeskopf mit zwey Flügeln vorſtellet, und gemeiniglich als ein Zierrath an den Schlußſteinen der Gewölbe angebracht wird. Von den auf der Bundeslade befindlichen, aber uns jetzt unbekannten, Geſtalten der Cherubim (welcher Nahme in der heil. Schrift einer der oberſten Ordnung der Engel beygeleget wird,) pflegen die Bildhauer und Baumeiſter dieſen Zierrath einen Cherubim, Fr. Chérubin, zu nennen.

Engelkraut, Arnica; ſiehe Th. II, S. 449.

Engelot, Engelotte, Fr. Angelot, eine ehemahlige engländiſche Goldmünze, welche 1559 auf 2 Fl. 12 Gr. geſetzt wurde, und 23 Karat 8 Grän fein Gold hielt. Sie hat den Nahmen von dem darauf geprägten Erz-Engel Michael, war ſchon 1340 üblich, wurde aber von verſchiedenem Werthe geſchlagen, wie denn 1666 ein Stück 4 Fl. 22 Kreuzer galt.

Der Engelot hält am innern Werthe 2 Rthlr. 21 Ggr. gilt aber jetzt 3 Rthlr. 14 bis 20 Ggr. und insbeſondere zu Hamburg 10½ bis 11 Mark.

Engelſat, ein ehemahliges Gewebe der Zeugwirker, deſſen noch zum öftern in ihren alten Briefen gedacht wird, welches eine Art Raſch war, und 9 Pfund wog.

Der Nahme iſt vermuthlich aus engliſchem Satin verderbt worden.

Engelſüß, Tüpfgenfarn, Tropfkraut, L. Polypodium, Polypodion, Filicula, Fr. Polypode, eine Pflanze, welche zu den Farnkräutern gerechnet wird, und verſchiedene Unterarten begreift, deren Befruchtungstheile

in Geſtalt rundlicher Punncte oder Tüpfelchen auf der Unterfläche des Blattes hin und her zerſtreuet ſind; insbeſondere diejenige Arten dieſer Gattung, deren Blätter tief in Querſtücke zertheilt ſind. Die meiſten Sorten ſind in Amerika zu Hauſe, und werden gemeiniglich nur in den Gärten der Liebhaber der Botanik, um der Varietät willen, gehalten.

Das gemeine Engelſüß, Polypodium vulgare, welches dieſen Nahmen am gewöhnlichſten führt, findet man in ganz Europa in den Ritzen der Klippen, in den Fugen alter Mauern und Gebäude, und auf moſigen Steinen, daher es auch Steinfarn, oder Stein-Wurzel genannt wird; in den Riſſen der Baumrinden und auf alten Baumwurzeln, ſonderlich von alten Eichen, Buchen, Haſelſtauden und Tannen. Dasjenige, welches an den Bäumen wächſt, iſt das beſte, und inſonderheit das an den Eichen, welches Baumfarn, Eichfarn, Eichen-Engelſüß, L. Polypodium quercuum oder quercinum, heißt. Seine Wurzel iſt dick, knollig, mit braunen Schuppen bedeckt, und mit ſchwarzen Haaren bekleidet, von auſſen rothbraun, inwendig aber grün. Das Kraut grünt den ganzen Winter über, behält auch ſeine Blätter bis in den Frühling, welche erſt verwelken und abfallen, wenn andere neue hervor kommen. Seine Blätter werden oft gegen 1 Fuß lang. Seine Befruchtungstheile ſtehen in ziemlich großen, gelben und runden Klumpen beyſammen, und zeigen ſich im Herbſte.

Man kann dieſe Pflanze durch Abtheilung ihrer Wurzeln vermehren, welches im Frühjahre, ehe ſie treiben, geſchehen muß, man muß ſie aber auf einen ſehr magern, feuchten Boden, unter den Schatten einer Wand ſetzen.

Die Wurzel hat einen ekelhaft ſüßen Geſchmack. Sie iſt, ſo lange ſie noch friſch iſt, ein gelindes und ſicheres abführendes Mittel, bekommt aber eine zuſammen-

menziehende Kraft, wenn ſie lange getrocknet iſt, und treibt nicht auf den Stuhlgang, wenn ſie abgekocht wird, auſſer nach ſehr langem Kochen. Man rühmt ſie beſonders in Verſtopfungen der Leber und des Gekröſes, in der Gelbſucht, dem Scharbocke, der Milzſucht, Gicht, dem Podagra, der Raſerey, dem ſchmerzhaften Urinlaſſen, Samenfluſſe, ſalzigen Huſten, und verordnet ſie als Pulver, Thee, Trank, Ptiſane, oder als ausgepreßten Saft. Die Blätter kann man in Tränke und Aufgüſſe, anſtatt des ſchwarzen Frauenhaars, gebrauchen.

Die Wurzel den Schweinen unter ihr Futter gegeben, bewahret ſie vor allen innerlichen Zufällen.

Engeltaube, ſiehe unter Taube.

Engelthaler, Engelsthaler, eine Art ehemahliger churſächſiſcher Thaler, welche, ſo wie die Engelgroſchen, den Nahmen von den darauf gegrägten Engeln hatten, und auf 40 Gr. geſchlagen waren.

Churfürſt Jo. Georg der Erſte, ließ ſie von 1618 bis 1623 ſchlagen. Sie gelten jetzt nur 8 bis 9 Groſchen. S. Herrn v. Madai Thalercabinet, No. 530. Der unter No. 2975 beſchriebene, hat 1621, in der Kipperzeit, 120 Groſchen oder 5 Rthlr. gegolten.

Engelstrankkraut, ſiehe Arnica.

Engelure, Froſtbeule; ſiehe Froſtſchaden an Menſchen und Vieh.

Engelwurz, Angelike; ſiehe Angelica.

Engerling, Aengerling, Ender, Enderling. 1. Eine dicke weiße Made, welche ſich in der Haut des Rothwildbretes und des Hornviehes erzeuget, und daſelbſt ein Geſchwür hervor bringt, worin ſie den Winter durch lebet, im Sommer aber ſich heraus begibt, und ſich in der Erde wieder in eine Fliege verwandelt. Sie entſteht aus einem Eye, welches eine gewiſſe Brämſe, Oeſtrus Bovis *Linn.* (ſ. Th. VI, S. 586, fgg.) in die Haut dieſer Thiere ſticht. Die Haut des geſchlachteten Rindviehes iſt bisweilen ganz davon durchlöchert und voller Narben.

Wenn

Wenn man die Beulen auf der Haut mit Salzwaſſer wäſcht, ſollen dieſe Engerlinge dadurch heraus getrieben werden; im übrigen ſind ſie aber dem Rindviehe gar nicht ſchädlich.

Bey den Weißgärbern führen die von dieſen Würmern in der Haut verurſachten löcher, gleichfalls dieſen Nahmen.

Die Hirſche pflegen auch im Frühlinge oft Würmer durch die Naſe und durch den Schlund von ſich zu geben, welche ebenfalls **Engerlinge** genannt werden. Man will behaupten, daß dergleichen Würmer, welche den Hirſchen, wie weiße dicke Maden in der Haut und bis auf das Wildpret ſtecken, und ſich auf dem Zimmer und Rücken am meiſten befinden, aus einem ſalzigen und ſcorbutiſchen Blute entſtehen. Wenn die Hirſche im März durch ſchöne friſche Kräuter, grüne Saat, Brunnenkreſſe u. d. gl. gereiniget werden, ſo werden auch dieſe Engerlinge von ihnen getrieben. Sie heilen demnach durch die äuſſerſte Haut heraus; und es iſt nicht zu glauben, wie Einige meinen, daß ſie von den Hirſchen durch den Schlund und die Gurgel ſollten heraus gehuſtet und heraus geſpien werden. Wenn alſo auch Enderlinge ausgehuſtet und im Schlunde gefunden worden ſind: ſo kommt ſolches nicht eben daher, als ob dieſelben inwendig geſeſſen hätten, indem man ja tief in dem Wildbrete, es ſey an Hirſch, Thier oder Rehen, niemahls die Engerlinge findet, ſondern, wie ſchon gedacht, zu oberſt in dem Wildbrete und in der Haut. Mithin iſt aus dieſem Aushuſten nur ſo viel zu ſchließen, daß es dem Hirſche, wenn dieſe Engerlinge anfangen durch- und heraus zu heilen, juckt, wobey er ſich denn durch ſein lecken zu helfen ſuchet; und indem er leckt und ſolche heraus rupfet, ſo kommen ihm einige in den Hals und Schlund, die er denn, weil ſie eine ſehr anziehende Materie ſind, wieder heraus huſten muß. Wobey denn auch in die äuſſerſte Haut ſehr viele

löcher fallen, ſo, daß zu ſolcher Zeit die Haut faſt wie ein Sieb iſt; gegen den Sommer aber heilen dieſe Löcher auch wieder ſo gut zu, daß man an vielen kein Fleckchen mehr davon gewahr wird.

2. Die Magenwürmer der Pferde, welche ihnen durch den Hintern abgehen, und den eigentlichen Engerlingen ähnlich ſind, werden im gemeinen Leben gleichfalls ſo genannt.

3. Auch eine Art des Kornwurmes, welche ſich unter der Erde auf hält, und daſelbſt die Wurzeln der jungen Saat, beſonders der Gerſtenſaat, abfrißt, iſt dem gemeinen Manne unter dem Nahmen des **Engerlinges** oder **Erdengerlinges** ꝛc. bekannt. Siehe **Reitwurm.**

Engländern ſiehe **Engliſiren.**

Engliſche Ackerbauart, ſiehe **Engliſche Landwirthſchaft.**

Engliſche Actien, ſiehe Stocks.

Engliſcher Berg= oder Erd=Bohrer, ſiehe Th. VI, S. 146, fgg.

Engliſches Bier, ſiehe Th. V, S. 19.

Engliſches Bleyweiß, Bleyſtein; ſ. Th. V, S. 703.

Engliſches Braunroth, ſiehe Th. VI, S. 554.

Engliſche (Oſtindiſch=) Compagnie, ſiehe unter **Oſtindiſch.**

Engliſche Court, heißt diejenige Societät, welche die engliſche Nation in Hamburg aufgerichtet hat, damit ſie den Stapel von engliſchen Waaren in Deutſchland allda halte. Sie beſteht jetzt aus 21 vornehmen Gliedern, und erwählet aus ihrem Mittel einen Courtmaſter, welcher beſtändig das Intereſſe der engliſchen Nation daſelbſt beobachtet. Unter deſſen Schutze ſtehen alle Engländer, ſo viel ihrer ſich in Hamburg niederlaſſen, und durch ihn werden auch alle Streitigkeiten dieſer Nation unter einander geſchlichtet. Dieſe löbliche Societät hält auch ihren eigenen Prediger, welcher den Gottesdienſt in dem ſo genannten engliſchen Hauſe beſtellet; und ih-

ren Secretär, welcher aber eigentlich kein anderer, als ein Engländer, ſeyn kann, von welchem Geſetze ſie inzwiſchen in der Perſon ihres vorigen Secretärs, des berühmten Hrn. v. Hagedorn, eines holſteiniſchen Edelmannes, auf die ruhmwürdigſte Weiſe abgegangen iſt.

Es hat die Stadt Hamburg durch die Einnehmung dieſes Stapels, welcher noch jetzt ſehr beträchtlich iſt, ſo viele Capitaliſten ihrer Börſe zugezogen, als faſt Kaufleute in dieſer engliſchen Geſellſchaft zu finden ſind. Es iſt bey dieſen Kaufleuten ein großer Vorrath anzutreffen, theils an allerley engliſchen Manufacturen, als: Tüchern, Kronraſchen, Sarſchen, ſeidenen und wollenen Strümpfen, Handſchuhen, Boyen, Kalb- und Sohl-Leder, Blockzinn, u. d. gl. theils an Waaren, vornehmlich aber Gewürz, Specereyen und Droguiſtereyen, virginiſchen Toback, Kamelhaar, und andern Waaren mehr, welche die engliſchen Levante- Oſt- und Weſtindien-Fahrer jährlich aus dieſen Ländern nach England bringen, und von dannen in großen Partien nach Hamburg überſandt werden.

Es verkaufen die engliſchen Kaufleute zu Hamburg etliche Tage in der Woche, (welche insbeſondere Theurage genennet werden) und muß ihnen gemeiniglich, wenn man nicht contant bezahlet, eine Obligation gezeichnet werden, ehe man die erkaufte Waare aus ihrem Magazine wegnehmen darf. Dieſe Obligation laſſen ſie hernach die veraccordirte Zeit entweder auslaufen, oder verkaufen auch ſelbige gegen gebührenden Rabatt.

Engliſche Dogge, ſiehe Th. IX, S. 346, fgg.

Engliſches Eſſen, ſiehe **Pudding**.

Engliſche Factorey zu Hamburg, ſiehe **Hamburgiſche Handelsgeſellſchaft**.

Engliſches Feuer, Brennen der Pferde; ſ. Th. VI, S. 618.

Engliſches Gewürz, jamaiſcher Pfeffer; ſ. unt. **Pfeffer**.

Engliſches Gummi, ſiehe unter **Gummi**.

Engliſcher Haken, an den Uhren; ſiehe unter **Haken**.

Engliſche Hudſonsbay-Geſellſchaft, ſiehe in **H**.

Engliſche Hunde, ſiehe Th. IX, S. 346, fgg.

Engliſcher Räcks, ein Art von Gebackenem; ſ. in **R**.

Engliſches Kalbsleder, ſiehe in **K**.

Engliſche Königinn, eine Art Birn; ſ. Th. V, S. 431.

Eng-

Engliſche Krankheit, Gr. und lat. Rachitis, Rhachitis, eine Krankheit der Kinder, welche eine Art der Gicht iſt, welche die Knochen angreift.

Dieſe Krankheit wird darum die engliſche genannt, weil ſie ſich zuerſt in England in den Grafſchaften Dorſet und Somerſet, zwiſchen den Jahren 1612 und 1620 geäuſſert hat. Von England kam ſie nach Frankreich, und einige Zeit nachher nach Holland. Die Engländer nennen ſie the Rickets. Die Franzoſen heiſſen ſie Noueure, und ſolche Kinder Enfans nouées. An einigen Orten nennt der gemeine Mann ſolche Kinder Wechſelbälge, indem er die thörichte Meinung hat, daß ſeine rechte Kinder von einem in ihren Gedanken vorhandenen Waldgeiſte verwechſelt worden wären. Jetzt gibt es wohl keinen Ort in Europa, wo ſich dieſe Krankheit nicht zeigen ſollte; doch wird ſie in ſolchen Gegenden, welche niedrig, ſumpfig und feucht ſind, am häufigſten bemerkt.

Gemeiniglich gibt ſich dieſes Uebel am erſten zu erkennen, wenn die Zähne hervor brechen. Wenn ein Kind alsdann anfängt, mager zu werden, eine ſchlaffe Haut, einen aufgetriebenen Bauch, inſonderheit nach der rechten Seite, einen großen Kopf, ein volles aber blaß aufgedunſenes Geſicht mit großen Adern an dem Halſe bekommt, und die Knochen an den Gelenken anſchwellen: ſo hat es ſchon einen ſtarken Anſatz von dieſer Krankheit. Wird dieſelbe alsdann nicht ſofort gehoben, ſo vermehren ſich dieſe Zufälle täglich. Das Stirnbein fängt hervor zu ragen an. Die Knochen des Hirnſchedels, welche durch Näthe verbunden ſind, trennen ſich von einander. Die Haut, inſonderheit in der flachen Hand, wird dick und runzelig. Die Zähne werden gelb, ſchwarz, und fallen ſtückweiſe aus, und die neuen kommen langſam und ſpät wieder, welche, wofern man nicht der Krankheit bey Zeiten vorbeuget, daſſelbe Schickſal haben. Die Bruſt wird an den Seiten gleichſam zuſammen gedrückt, und das Bruſtbein raget, bisweilen mehr nach der einen, als nach der andern Seite, hervor. Die Rippen werden breit, und es erzeugen ſich Knoten an ihnen, vornehmlich da, wo die Knorpel, welche nach dem Bruſtbeine gehen, anſtoßen.

Die Schlüſſelbeine werden ſehr krumm, inſonderheit aber der Rückgrath ſelbſt, welcher größere oder kleinere Beugungen, bald vor- bald hinterwärts, bald nach der einen, bald nach der andern Seite, macht. Einige Knochen, nähmlich der Schenkelknochen, und die beyden Knochen zwiſchen dem Knie und Fuße, wie auch die beyden Knochen des Vorderarmes, werden an den Seiten glatt, und krümmen ſich. Die Knochen, welche das Becken ausmachen, werden gleichſam eingedrückt und ſchief, wodurch das Becken ſelbſt ſich verengert. Einige Knochen wachſen nicht zur gehörigen Größe an, und werden wiederum weich und biegſam, ob ſie gleich vorher hart geweſen ſind; oder ſie werden ſpröde, ſo, daß ſie bey der geringſten Bewegung zerbrechen. Die Muskeln werden nach und nach dermaßen ſchlaff und ſchwach, daß der Kranke weder ſtehen noch gehen kann. Er bekommt auch ein abzehrendes Fieber, welches inſonderheit in der Nacht bemerkt wird, und das wenige Fett der Haut, ſo noch übrig war, verzehret. Einige haben ein Geräuſch in der Bruſt und einen feuchten Huſten; ſie verſchlucken aber den Schleim, den ſie herauf bringen; andere hingegen haben nur einen trocknen Huſten. Es kommt auch eine Engbrüſtigkeit dazu, welche endlich dermaßen zunimmt, daß ſie in Gefahr zu erſticken ſind, wofern ſie ſich nicht auf die Arme im Bette ſtützen können. Mehrentheils ſind ſie dabey von Würmern geplagt, und haben eine ſtarke Eßbegierde. Bisweilen ſchwellen ſie plötzlich an. Endlich bekommen ſie Zuckungen, welche ihrem fürchterlichen Elende ein Ende machen.

Zu den Urſachen, welche bey Kindern dieſe Krankheit leicht zuwege bringen können, iſt alles dasjenige zu rechnen, was die feſten Theile des Körpers ſehr erſchlaffen und weich machen kann, als: 1) wenn man von ſchwächlichen und kränklichen Aeltern, inſonderheit von ſolchen, welche die veneriſche Krankheit haben, und entweder nicht gehörig curirt oder durch den Speichelfluß abgemärgelt worden ſind, oder von Aeltern, welche wegen Armuth zu wenig Nahrung haben, oder auch von alten Aeltern, geboren wird; 2) wenn man an einem niedri-

niedrigen, feuchten und ſumpfigen Orte erzogen wird; 3) wenn man von einer Mutter oder Amme, die entweder zu alte, zu viel, zu dicke Milch, oder zu wenig, oder zu ſchwache Milch hat, oder welche von einer hitzigen Krankheit oder einem heftigen Wechſelfieber entkräftet worden iſt, geſäuget wird; 4) wenn man von einer Amme ernährt wird, welche die Venusſeuche gehabt hat und nicht gut curirt worden iſt, oder welche den Scharbock, eine ſcrophulöſe oder krebsartige Geſchwulſt hat, oder einen geheimen Kummer leidet, oder ſchwanger iſt, oder den Trunk liebt; 5) wenn ein Kind zu früh feſte Speiſen erhält, welche es nicht zu verdauen vermag; 6) wenn man ein Kind beſtändig in feuchten Zimmern hat, oder es in ſeiner Unreinigkeit lange liegen läßt; 7) wenn man die Krätze durch Schmieren zurück treibt.

Wenn dieſe Krankheit in ihrem Anfange iſt, läßt ſie ſich am leichteſten heben. Aeltern, welche nicht viel auf ihre Kinder wenden können, müſſen ſich mit zweyerley Arzeneymitteln begnügen. Das eine dämpft die Säure, und wird aus einem Loth guter Pottaſche gemacht, welche man in 1 Nößel reinen Quellwaſſer ſchmelzen läßt, und in einer Flaſche verwahret. Hiervon gibt man dem Kinde, 3 bis 4 Tage nach einander, des Morgens, nach Verſchiedenheit des Alters, 20 bis 80 oder 100 Tropfen in einem Glaſe Waſſer. Dieſes gebraucht man aber nicht in einem fort, ſondern hört dazwiſchen eben ſo viel Tage auf. Das zweyte Mittel vermindert ebenfalls die Säure, befördert aber vornehmlich die Verdauung, verhindert die Erzeugung des Schleimes, löſet die zähen Feuchtigkeiten und die Verſtopfung in dem Gekröſe auf, und erhält die Oeffnung des Leibes. Man bereitet es aus 10 Gran venetianiſcher Seife, 1 Gran gekochter Ochſengalle, und 5 Gran zubereiteter Aronwurzel, woraus man 16 Pillen macht, die man mit fein geſtoßenem Zimmet beſtreuet. Hiervon läßt man vormittags und abends, jedes Mahl 4 Stück nehmen.

Der Erfahrung zu Folge, hat man den Grapp oder die Wurzel der Färberröthe (Rubia tinctorum) als ein am ſeltenſten fehlſchlagendes ſpecifiſches Mittel in der engliſchen Krankheit befunden, und es iſt

dieſe Cur nicht koſtbar. Man nimmt von gedachter Wurzel ½ Loth, vermiſcht es mit 10 Gran getrockneten Pomeranzenſchalen, und 15 Gran zerſtoßenen Fenchel-Samen; und wenn alles zerſchnitten iſt, läßt man es in einem glaſurten irdenen Topfe mit 3 Quart Waſſer kochen, bis 1 Quart eingekocht iſt. Nachdem dieſes kalt und klar geworden iſt, gießt man das Klare ab, verwahrt es in gläſernen Flaſchen, und gebraucht es zum täglichen Getränke.

Eine umſtändlichere Nachricht vom Gebrauch der Färberröthe in dieſer Krankheit, und von verſchiedenen heilſamen Vermiſchungen derſelben mit andern Mitteln, findet man im 4 St. des I B. der Samml. auserleſ. Abhandl. z. Gebrauch prakt. Aerzte, Lpz. 1774, gr. 8. S. 159 — 169.

Die Diät kann von armer Leute Kindern nicht beobachtet werden. Doch müſſen die Aeltern das Zimmer reinlich und warm genug halten, und oft mit Wachholderharz reinigen, das Kind bey feuchter Witterung in der Stube halten, ihm ſaure Milch und ſaures Bier entziehen, und den Körper einige Mahl des Tages mit einem wollenen Lappen, den man jedes Mahl mit etwas Wachholderharz vorher räuchert, reiben.

Die Diät für wohlhabender Aeltern Kinder, beſchreibt Zückert, in ſeinem mediciniſchen Tiſchbuch, Berl. 1775, 8. S. 166, f.

Engliſche Kreide, ſiehe unter Kreide.

Engliſche Kutſche, ſiehe unter Kutſche.

Engliſche Landwirthſchaft. Da die Engländer unſtreitig die Meiſter unter allen nur möglichen Wirthen, wie unter allen Künſtlern, ſind: ſo ſucht man jetzt insonderheit ihre Viehzucht und ihren Ackerbau faſt durchgängig nachzuahmen und überall einzuführen, ohne zu erwägen, welche Vortheile England in ſeiner Conſtitution, ſeinen Geſetzen, ſeiner Wohlhabenheit ꝛc. habe. Dieſen Fehler, welcher zur Agromanie gehört, hat bereits Young, in ſeiner Arithm. polit. T. I. P. 1. S.

1—3, gerüget; auch verdienen hierüber die ſcharfſinnigen Gedanken des Hrn. geh. R. v. Steck, in ſeinen Ausführungen politiſcher und rechtlicher Materien, Berl. 1776, gr. 8. S. 158, fgg. geleſen zu werden. Was von der engliſchen Wirthſchaft in Deutſchland brauchbar und einzuführen ſey, oder nicht, zeigt Hr. J. A. F. Block, in ſeinen 25 für den Staat intereſſanten Aufgaben, Berl. 1776, 8. S. 24-79, ausführlich.

Engliſches Laxirſalz, ſiehe Engliſches Salz.

Engliſcher Leim, ſiehe unter Leim.

Engliſches Mandelbrod, ſiehe Th. I, S. 749, f.

Engliſche Narziſſe, ſiehe unter Narziſſe.

Engliſches Pferd, ſiehe unter Pferd.

Engliſches Pflaſter, ſiehe unter Pflaſter.

Engliſche Rüben, Turnips; ſiehe unter Rübe.

Engliſches Salz, Engliſches Laxir= oder Purgir=Salz, L. Sal anglicum catharticum, Sal catharticum amarum, Sal mirabile, Fr. Sel purgatif amer, ein mineraliſches und ſalpeterhaftes Salz, welches aus England gebracht, und aus den mineraliſchen Waſſern zu Epſom oder Ebsham vermittelſt der Ausdampfung bereitet, und auch daher Sal Ebshamenſe oder Epſonienſe, oder Epſom-Salt, genennet wird. Es beſteht in ſehr kleinen, zarten, weißen und glänzenden Kryſtallen, welche bey dem Ausdunſten dieſes Waſſers anſchießen. Der Geſchmack iſt bitter, und faſt wie Salpeter. Ueber dem Feuer zergeht es leicht ohne Brand und Ziſchen, und zerſchmilzt auch im Waſſer ſehr leicht. Es führt ab, und kühlet zugleich; und iſt daher in großen Ruf gekommen. Weil aber die Brunnen zu Epſom nicht ſo viel liefern konnten, als man auſſer England verführen wollte: ſo hat D. Slare eine nachgeahmte Methode ausfündig gemacht, und gegenwärtig erhalten wir noch das mehreſte engliſche Purgirſalz aus Portsmouth in England. Daſelbſt wird es aus Vitriol, von welchem das Oehl abgetrieben iſt, und aus der Mutterlauge des

ſpaniſchen und portugieſiſchen Boyſalzes gemacht. Zuweilen wird auch bloß das Glauberiſche Wunderſalz dafür verkauft.

Verſchiedene Laboranten und Apotheker machen eine Sorte engliſchen Salzes nach, wenn ſie Vitriol mit gemeinem Salze ſtark glühen, deſſen Gebrauch aber unſicher iſt.

Sur le Sel d'Ebſom, ſ. *Mem. de l'Acad. de Par.* 1718, S. 37—40.
Deſcriptio Salis mirabilis, vel ſi mavis, Epſonienſis per gelu, ex vrina & vitriolo, ſt. in *Act. Med. Berolinenſ.* Decad. I. Vol. I, S. 62 — 69.
Anon. Obſ de Salis anglicani in podagra vſu, ſt. in *Medicor. Sileſiac. Satyr.* Specim. V. Vratiſl. & Lpſ. 1737, 8. Obſ. 9, S. 50-60.
Erfahrungen, welche Hr. Bertrand mit dem engliſchen Purgirſalze angeſtellt hat, ſt. in der aus dem Franz. überſ. Sammlung auserleſ. Wahrnehm aus der Arzneywiſſ. ꝛc. VIII B. 5. St. Straßburg 1764, 8. S. 352 — 355.
Recherches du Sel d'Epſom, par Mr. BOULDUC, ſt. in den *Mémoir. de l'Acad de Paris*, 1731, S. 347 — 357.
Obſervations and Expetiments on the Sal catharticum amarum, commonly called the Epſon Salt, by Mr. IOHN BROWN, ſt. im 32 B. der *Phil. Tranſact.* No 377, for May & June 1723, S. 348 — 354, und No. 378, S. 372 — 381.
ERN. EUG SALENT. COHAUSEN relationes de Sale Epſonenſi &c. ſt. im *Comm. litt. Nor.* A. 1745, hebd. 45, No. 2, S. 355, fgg.
NEH. GREW tractatus de ſalis cathartici amari in aquis Ebeshamenſibus & hujusmodi aliis contenti natura & vſu. Lond. 1695, 12. 5 B. 1697. 1700. ſt. auch in *Mangeti Bibl. pharm. med.* To. I. Genev. 1703, f. S. 201 — 211.
Fr. Hoffmanns neue Entdeckung, das engliſche Laxirſalz aus gewiſſen Quellen in Böhmen zu präpariren, ſt. im 2 Verſ. der Bresl. Samml. 1717, S. 114 — 116.
FRID. HOFFMANNI obſ. de lixivio à coctione ſalis communis relicto, & ex eo prodeunte terra laxante ſive Magneſia, & Sale ſic dicto. Ebſonenſi, ſt. in Deſſen *Obſſ. phyſ. chymicar. ſelectior. Libris III*, Hal. 1722, 4. Lib. II, Obſ. 18, S. 194 — 198.
HERM. PAUL. JUCH diſſ. de Anglorum ſale, Ebſonienſe vulgo dicto Erf. 1746, 4. 3 B.
Nachricht von Hrn. Prof. Jo. Chriſt. Lehmanns in Leipzig neuen Salz-Coctur-Inventionen, beſonders auch dem hiebey neu inventirten Sale Epſomenſi, ſt. im 14 Verſ. der Bresl. Samml. Nov. 1720, Cl. 5, Art. 1, und im 19 Verſ. Marr. 1722, Cl. 5, Art. 3.
ROS. LENTILII obſ. de Sale Anglicano purgante, vulgo Epſomenſi, ſt. in *Miſc Nat. Cur.* Cent. 3 & 4, Obſ. 173.
AD SLEVOGT diſſ. de Sale cathartico amaro anglico. Jen. 1715, 4.

Engliſcher Schwanenboy, ſiehe Th. VI, S. 301.

Engliſches Steingut, eine Art von Fayence oder unechten Porzellan; ſiehe unter Porzellan.

Engliſche Tücher, ſiehe unter Tuch.

Engliſche Uhren, ſiehe unter Uhr.
Engliſche Waaren, ſiehe Engliſche Zeuge.
Engliſches Weiß, ſiehe Schieferweiß.
Engliſcher Windofen, ſiehe Th. X, S. 604.
Engliſche Wirthſchaft, ſiehe Engliſche Landwirthſchaft.

Engliſche Zeuge. Hierunter verſteht man hauptſächlich allerley halbſeidene und wollene, in England fabricirte Zeuge, die aber nunmehr auch in den Churbrandenburgiſchen, Churſächſiſchen, gräfl. Reußiſchen und Schönburgiſchen Landen ſehr gut nachgemacht werden. Die ganz ſeidenen engliſchen Waaren, z. E. gewäſſerte Mohre, Taffete, Stoffe, Atlaſſe, Damaſte, Sammete, Schnupftücher, Spitzen, Bänder, Strümpfe ꝛc. ſind zwar ſehr dauerhaft, werden aber von den franzöſiſchen Seiden-Fabrikwaaren an Wohlfeilheit, auch Neuigkeit der Muſter oder Deſſeins, merklich übertroffen. Von halbſeidenen engliſchen Zeugen kommen ſonderlich vor: Crepon (glatt und geſtreift), Camelot, halbſeidene geſtreifte Stoffe, u. d. m. Zu den ganz wollenen engliſchen Zeugen gehören: Boy, londner Sarſche (ſonſt Cariſel genannt), Sarſche von Exeſter, weißer und farbiger Kerſey, Droguet, Calamank, Baye oder Bayette von Colcheſter, Perpetuelle, dû Rois, Quinelt, Fries, Reveſche, Molleton, Flanelle, ſonderlich bunte auf beyden Seiten gemahlte, ſonſt aber auch türkiſche Flanelle oder Golgas genannt, leichte Fußdecken ꝛc.

Engliſches Zinn, ſiehe unter Zinn.
Engliſche Zwergphaſeole, ſiehe Th. VI, S. 118.

Engliſiren, Engländern (*), einem Pferde den Schweif abſtutzen oder abkürzen, und ihm dadurch das Anſehen eines engliſchen Pferdes geben. Man ſchneidet dem Pferde im Nothſtalle, nachdem der Schweif aufgebun-

 den

(*) Man nennt dieſe Operation auch aufſetzen, brechen, bürzeln, kerben; Engl. nick.

den worden iſt, zwo Sehnen, welche zum Niederdrücken des Schweifes dienen, mit einem ſcharfen Meſſer ab. Wenn die Wunde alsdann wie eine andere Wunde zugeheilt worden iſt, welches in weniger als 14 Tagen geſchehen kann, wird das Pferd den Schweif eben ſo gut in der Höhe tragen, als wenn man es durch mehrere und tiefere Einſchnitte in die Wurzel des Schweifes, oder wohl gar durch das Herausreiſſen der Sehnen, und durch ein an dem Schweife befeſtigtes, in die Höhe ziehendes Gewicht einige Wochen lang unbarmherzig gemartert hat. Wenn die Einſchnitte hernach zugeheilt ſind, wird der Schweif abgehauen und zugebrannt.

Bey dem Schweifabhauen iſt es einerley, ob man die Wurzel auf einen Holzbock legt, und, nachdem ein Wirkmeſſer darüber geſtellt worden, mit einem Beile abſchlägt, oder ob man ſich hierzu eines Meſſers bedient, womit die Apotheker die Wurzeln zerſchneiden.

Erxleben Einleitung in die Vieharzeneykunſt, Gött. und Gotha 1769, 8. S. 199, fgg.

Freyherrn v. Sind Unterricht von der Pferdezucht, Frf. und Leipz. 1769, 8. S. 169, fg.

Eb. Deſſ. vollſt. Unterricht in den Wiſſenſch. eines Stallmeiſters, Gött. 1775, gr. 8. S. 1314, f.

Zum Engliſiren ſind oſtfrieſiſche Pferde, auch diejenigen, welche mit dem Zeichen des Geſtätes gebrannt ſind, ganz untauglich. Es ſind nur ſolche Pferde dazu zu erwählen, welche auf ihren Knochen gut ſtehen, kurz gefeſſelt, gut verdammt, leicht und flüchtig, vorn wohl aufgeſetzt, etwa geramſt ſind, deren Kopf mager iſt, deren Kinnladen weit aus einander ſtehen, welche hinten nicht kuhfüßig ſind, und kein abgeſchliffenes Kreutz haben. Bey ſolchen Pferden geht die Operation weit leichter von Statten, beſonders, wenn der Schweif fein hoch ſteht. Ein Engländer, oder geſtutztes Pferd ſoll, wie durchgängig behauptet wird, mehr Stärke im Rücken haben, viel muthiger, auch auf der Jagd brauchbarer ſeyn, als ein Pferd mit langem Schweife. Dagegen werden die Engländer im Sommer ungemein ſtark von den Fliegen und andern Inſecten geplagt, weshalb

ſie

ſie jederzeit mit guten Mücken = oder Fliegennetzen zu verſehen ſind.

Die Art, wie Robertſon das Engliſiren vornimmt und beſchreibt, iſt folgende. Siehe Fig. 564. Nachdem der Schweif anderthalb Spannen lang vom Leibe abgemeſſen, und die Haare an dem Orte, wo die Operation geſchehen ſoll, abgeſondert und ſcharf aufgebunden worden, wird der Schweif in das Inſtrument A gelegt, und damit abgedrückt. An ſtatt die Wunde mit einem glühenden Eiſen, (welches man im VI Th. Fig. 372 abgebildet findet, und deſſen man ſich noch jetzt in England bedienet,) zuzubrennen, applicirt man folgendes blutſtillendes Medicament. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund rohen Terpenthin, und zwey Hühnereyer, rührt beydes unter einander, und ſchüttet nachher ſo viel Weitzenmehl dazu, bis es einem dicken Teige gleich wird. Nach dem Abſchlagen werden die Haare gebunden, wie man einen Zopf zu machen pflegt; dabey wird ein 4 Zoll langes, rundes Hölzlein oben nahe am Ende des Schwanzes mit eingebunden. Alsdann wird das Pferd auf die rechte Seite niedergeſchnüret und feſt gebunden, daß es ſich nicht rühren kann; der Operateur nimmt den Schweif in die linke Hand, kniet mit dem rechten Knie auf etwas Stroh, und leget ſich mit dem rechten Arm feſt auf das Pferd, und läßt ſich von ſeinem Gehülfen das zweyſchneidige Operiermeſſer B, welches an der Spitze mit Werg bewickelt iſt, in die rechte Hand reichen. Den Daumen der rechten Hand leget er an den Schweif bey 1 (Fig. 564), und drückt das Meſſer ungefähr ſo weit hinein, als es unbewickelt iſt; hernach bringt er das Meſſer wie ein halbes O wieder heraus, wobey jedoch in Acht zu nehmen, daß der Knochen nicht getroffen werde. An beyden Seiten des Knochens iſt eine Sehne, ungefähr eines kleinen Fingers dick, welche mit durchſchnitten werden muß. Sodann macht man die Kerbe bey 2, wie bey 1, worauf die Sehne bey 1 heraus ſpringen muß. So lange dieſes nicht geſchieht, muß der Operateur mit dem Mittelfinger der linken Hand nachſuchen, ob etwa noch ein Fäſerchen anhängt, welches noch durchgeſchnitten werden muß. Wenn dieſes geſchehen iſt, macht man die Kerbe 3, wo die Arterien nicht ſo ſtark ſind, und endlich die Kerbe 4. Dieſe kann gleich mit einem Schnitt verrichtet werden; nur muß man ſich dabey wohl in Acht nehmen, daß keine Juncturen getroffen werden, weil dieſes die Heilung der Wunden nicht nur verzögern, ſondern auch beſchwerlich machen würde.

Wenn die Sehnen 1, 2 und 3 vollkommen geſprungen ſind, faſſet der Operateur mit der linken Hand den Schweif, und ſchneidet bey 1, 2 und 3 an beyden Seiten nach dem Haar zu in die Kerben bis an den Knochen, mit einer krummen Schere, heraus. Vorher aber müſſen 4 Compreſſen von feinem Flachs oder ausgezupften Leinen zurecht gemacht ſeyn; auf jede derſelben wird ungefähr einer Haſelnuß groß von vorbeſchriebenem blutſtillenden Digeſtiv gethan, und in die Kerbe 1, 2, 3 und 4 gelegt, ſo, daß das Digeſtiv überall hinfließe, alsdann wird ein grob leinen Tuch, mit einem Ende 3 Zoll unter der Kerbe am Leibe befeſtigt, über die Wunden geſchlagen, und mit einem leinen Bande gebunden. Sollte das Bluten noch nicht aufhören, ſo muß man noch eine Bandage darüber machen. Das Binden muß aber weder zu feſt noch zu loſe geſchehen. Hiermit nun iſt die Operation vollendet, und man läßt das Pferd wieder aufſtehen.

Wie hierauf die Stellung des Pferdes im Stalle beſchaffen ſeyn müſſe, iſt aus der Kupferabbildung ſelbſt zu erſehen. Es wird nähmlich eine Rolle über dem Pferde oben am Obergerüſte im Stalle befeſtigt, wodurch vermittelſt einer Schnur, die an den geſtutzten Schweif gebunden wird, und am andern Ende ein Gewicht erhalten muß, dem Pferde der Schweif, die ganze Zeit hindurch, bis zur völligen Heilung, aufgezogen bleibt. Hierbey iſt zu erinnern: 1) daß man den Stand des Pferdes wohl beobachte, damit deſſen Schweif nicht krumm geheilet werde; es muß daher die Rolle, welche bey C beſonders abgebildet iſt, recht in der Mitte über das Pferd angeſchlagen werden. 2) Das anzuhängende Gewicht muß weder zu ſchwer noch zu leicht ſeyn. Den Morgen darauf macht man die Bandage behutſam los, damit es nicht wieder zu bluten anfange. Am dritten Tage wäſcht man den Schweif mit grüner Seife und warmen Waſſer rein aus. Am vierten Tage befeſtigt man die dritte Rolle an den Gurt. In der erſten Nacht darf ſich das Pferd nicht legen, (weshalb ſelbiges hoch aufzubinden iſt) auch muß Jemand dabey wachen, damit keine Verblutung erfolge, oder bey deren Anzeige ſogleich Hülfe geleiſtet werden könne.

Iſt eine Junctur ohne des Operateurs Wiſſen getroffen, ſo kann er ſolches 3 Tage nach der Operation unfehlbar wiſſen, wenn er nähmlich das Pferd herausführen oder ausreiten läßt; denn, wenn es den Schweif ſteif hält und nicht aufhebet, ſo muß man zuſehen, in welchem Gliede es iſt.

Dieſen Schaden zu heilen, nimmt man Euphorbium, Tinct. aloës und Tinct. myrrhæ, zu gleichen Theilen, vermiſcht es, und ſtreicht davon, alle Tage einmahl mit einer Feder in die Wunde. Iſt in No. 1. die Junctur getroffen, ſo muß es, wie ein Beinbruch, geſchindelt, und mit einem Bande, nach dem Gurte zu, ſehr loſe gebunden werden. Sind keine Juncturen getroffen, ſo iſt die Cur ſehr leicht; nur müſſen die Wunden mit warmen Waſſer und ſchwarzer Seife rein gehalten werden. Sollte ſich etwa 14 Tage nach der Operation, wild Fleiſch darin äuſſern, ſo ſtreuet man ein wenig gepülverten blauen Vitriol hinein. Findet ſich am 2ten oder 3ten Tage eine Inflammation oder Geſchwulſt, welches bald zu ſehen iſt, wenn nähmlich der After angelaufen iſt: ſo wäſcht man den Schweif mit etwas warm gemachten Eſſig, und ſchmiert die Wunde mit Altheeſalbe. Iſt von dem blutſtillenden Digeſtiv etwas unter die Haare gekommen, ſo nimmt man Butter oder Altheeſalbe, und ſchmiert die Haare damit, weil ſonſt jenes ſelbige abfrißt. Zur Heilung nach Robertſons Manier wird eine Zeit von 4 Wochen erfordert.

Die engliſchen Roßtäuſcher kerben alle ihre Pferde ſelbſt; es iſt ihnen auch gleichgültig, ob die Sehnen mit durchgeſchnitten werden oder nicht, weil ſie gern ſehen, daß in 14 Tagen alles geheilt iſt, damit die Pferde aus dem Futter kommen. Um jedoch ihren Pferden das nöthige Anſehen zu verſchaffen, bedienen ſie ſich folgenden Kunſtgriffes. Sie nehmen fein geſtoßnen Pfeffer oder Ingber, machen einen Finger naß, und bringen ſelbigen den Pferden in den After, ehe dieſe den Kaufluſtigen vorgeführet werden; ſobald dieſes zu brennen anfängt, hebt das Pferd den Schweif in die Höhe, iſt auch, dem Anſehen nach, viel munterer und friſcher; ſobald dieſes aber vorbey iſt, und der Käufer das Pferd einen Tag im Stalle hat, läßt es den Schweif, wie eine alte Kuh, hängen. Dergleichen Perde müſſen aufs neue gekerbt werden.

Dionyſ. Robertſons leichte und ganz neue Art, Pferde zu engliſiren, nebſt noch verſchiedenen andern Operationen an Pferden ꝛc. m. K. Arnh. 1770, 8. 4 B.

Engrais, ſiehe Dünger. Maſtſtall.

Engraiſſer, ſiehe Düngen. Mäſten.

En gros, ein kaufmänniſcher Ausdruck, bedeutet ſo viel, als im Großen oder im Ganzen. Die Waare iſt *en gros*, d. i. im Ganzen, verkauft worden. Er handelt

delt *en gros*, er iſt ein Kaufmann *en gros*, d. i. der die Waare nicht pfund- oder ellenweiſe, ſondern in ganzen Stücken, Ballen oder Kiſten kaufet, und wieder alſo an Andere verhandelt. Siehe **Großhändler.**

Engſter, Angſter, (*). 1. Der oberdeutſche Nahme eines Trinkgeſchirres mit engem Halſe und enger Mündung, welches, wenn man daraus trinkt, ein Geräuſch macht, daher es im gemeinen Leben auch Kluckglas, Gluckglas und Guttern genannt wird.

2. Ein venetianiſches Weinmaß, welches ein wenig kleiner iſt, als ½ Maß oder ein Seidel in Nürnberg.

Enkauſtik, ſiehe **Wachs-Mahlerey.**

Enke, Aenke (**), in der Landwirthſchaft einiger Gegenden, beſonders Ober- und Nieder-Sachſens, ein junger Knecht, der nur als ein halber Knecht dienet, und den Großknecht über ſich hat, ein Pferdeknecht, Ackerknecht. Auf großen Höfen oder Gütern, hat man, bey ſechs Ackerpferden, wo der Hof- oder Schirrmeiſter mit zwey Pferden arbeitet, dergleichen zween, den **Ober-** oder **Groß-Enken**, und den **Unter-** oder **Klein-Enken**, wozu noch der **Mittel-Enke** kommt, wenn man acht Pferde hat.

Figürlich bedeutet dieſes Wort zuweilen auch eine Stütze, beſonders eine Gabel an dem Pfluge, welche vorn am Pflugſtöckchen eingeſtecket wird, damit die Acker-

(*) Dieſer Nahme iſt aus dem Latein. anguſtus, oder vielmehr zunächſt aus dem Ital. Anguiſtara, Inguiſtara, Anghiſtare, inghiſtare, welche Nahmen eben dieſes Gefäß bezeichnen. Bey dem Pollux heißt dieſes Trinkgeſchirr von dem gluckenden Schalle, den es im Trinken macht, Βομβυλος.

(**) Daß dieſes Wort ſehr alt ſeyn müſſe, erhellet aus den bey den Römern üblichen Diminut. deſſelben, anculus, ancula, ancilla, und dem Zeitworte anculare. Anculus kommt im mittlern Lateine auch von einem Diener höherer Art, von einem Hofbedienten vor. Ob aber dieſes Wort, wie du Fresne will, von dem alten Bretagniſchen anc, klein, niedrig, enge, abſtamme, laſſe ich dahin geſtellet ſeyn. S. das folgende.

Äckerleine darauf ruhen und dazwiſchen ſpielen könne; dergleichen Stütze in andern Mundarten ein Knecht genannt wird.

Enkel, Aenkel, (*), l. Nepos, Neptis, 1. Das Kindes Kind, in beyderley Geſchlechtern. In weiterer Bedeutung, beſonders in der höhern Schreibart, auch die Nachkommen überhaupt. Geht man noch einen Grad weiter hinunter, ſo wird des Sohnes oder der Tochter Enkel, **Urenkel**, l. Abnepos, genannt.

Der Enkel iſt zwar, nach unſern jetzigen Rechten, nicht in des Großvaters, ſondern ſeines Vaters Gewalt, beerbet aber doch, wenn ſein Vater nicht mehr lebt, die Großältern; wiewohl deshalb im zehnten Jahrhunderte hart geſtritten wurde, weil man ſich damahls und noch zuvor an die römiſchen Geſetze nicht gern binden wollte.

2. In verſchiedenen Mundarten Ober- und Nieder-Deutſchlandes, wird auch das Wort **Enkel** oder **Aenkel** gebraucht, die Biegung des Fußes an den Knorren zu bezeichnen (**), wofür man im Hochdeutſchen der Knöchel ſagt.

Enkel, ein niederſ. Wort, welches ſo viel als einfach bedeutet, und auch in einigen Fabriken, z. B. in den Blechhämmern, üblich iſt, wo **Enkel** einfache Bleche bedeutet; ſ. Th. V, S. 661.

Enkele,

(*) Enkel iſt ohne Zweifel das Diminutivum des vorigen, ſo fern daſſelbe ehedem einen jungen Menſchen überhaupt bedeutet haben mag. In Oberdeutſchland lautet dieſes Wort Enikel, Enenkel, Aenenchel, welches, wie Friſch will, ſo viel bedeutet, als des Ahnen oder Großvaters, Knecht oder Knabe.

Wenn durch dieſes Wort ein Enkel weibliches Geſchlechtes angedeutet werden ſoll, ſo bilden Einige das Fämininum die Enkelinn davon; welches aber unnöthig und wieder die Natur der Verkleinerungswörter iſt.

Für Enkel iſt in einigen oberdeutſchen Gegenden auch der Tiechter, Dichter, üblich, welches ohne Zweifel zu Tochter gehöret.

(**) In dieſer Bedeutung iſt dieſes Wort das Diminutivum von Anke, welches ehedem eine jede Biegung, beſonders an den thieriſchen Körpern bedeutete, ſo wie das griechiſche ἀγκών, und ἀγκή, den Ellbogen und ein jedes Gelenk bezeichnete.

Enkele, ein bremiſches Markſtück; ſ. **Mark Bremiſch.**

Enkelte, eine Münze; ſiehe **Oehr.**

Entablement, ſiehe **Gebälk.**

Entaille, ſiehe **Kamm.**

Entbindung, ſiehe **Gebärende. Hebamme.**

Entdecken. In Oberſachſen braucht man dieſes Wort an einigen Orten von dem Abdecken des umgefallenen Viehes, ſo fern es unbefugter Weiſe von Perſonen geſchiehet, die von der Polizey nicht dazu berechtiget ſind, z. B. von Hirten. In dieſem Verſtande wird es dem abdecken, welches die dazu berechtigten Perſonen ſich allein anmaßen, entgegen geſetzet. Solche unbefugte Abdecker ſelbſt heiſſen daher auch **Entdecker.**

Ente, ſiehe **Pfropfreis.**

Ente, (La bonne) eine Art Birn; ſiehe Th. V, S. 436.

Ente, (oder, wie es beſſer beſchrieben wird) Aente (*), L. Anas, ein bekannter Waſſervogel mit geradem Schnabel,

(*) In Niederſachſen und den gemeinen oberdeutſchen Mundarten heißt dieſer Vogel Aante, in Lübeck Ahnk, welches mit dem Schwed. Ancka überein kommt, welches eigentlich der Nahme der zahmen, ſo wie And, der wilden Aenten iſt. Die älteſte Spur von dieſem Nahmen finden wir in dem Griech. νῆσσα, νῆττα, welches man am richtigſten von νέω, nato, ich ſchwimme, herleitet, weil kein Vogel das Waſſer ſo ſehr liebt, als dieſer. Das vorgeſetzte A iſt vermuthlich der alte Artikel, welcher mit der Zeit ein nothwendiger Theil des Wortes ſelbſt geworden iſt. Das Latein. anas hat denſelben ſowohl als alle übrige europäiſche Mund- und Sprecharten. In dem ſaliſchen Geſetze heißt dieſer Vogel Aneta, bey den Angelſachſen Ened, Ital. Anatra, alt Franz. Anette. Man ſieht hieraus zugleich, daß diejenigen, welche dieſes Wort Ente ſchreiben, ſowohl die Abſtammung, als auch den faſt beſtändigen Gebrauch des Alterthumes wieder ſich haben, obgleich nicht zu läugnen iſt, daß ſich das E, wenigſtens in einige und beſonders oberdeutſche Mundarten, ſchon frühe eingeſchlichen hat, indem Eneta ſchon in den Capitular. **Carl's** des Großen, und Enti, anates, in den Gloſſen bey dem **Pez** vorkommt. Dagegen wird in dem Schwabenſpiegel dieſer Nahme ganz richtig ænte geſchrieben. In einigen Gegenden, z. B. um Danzig, werden die zahmen Aenten von ihrer heiſern Stimme auch Kätſchen und Hatſchen genannt, obgleich der erſte Nahme von Andern einer beſondern Art wilder Aenten beygeleget wird.

bel, welcher theils unter die zahmen, theils aber auch unter die wilden Vögel gehört. Beſonders führt den Namen Aente, Fr. Cane, das Weibchen dieſes Vogels. Das Männchen wird Aenterich (*), Antrich, Anter, auch Antvogel, Fr. Canard, genannt, obgleich der letztere Nahme an andern Orten von dem ganzen Geſchlechte der Aenten überhaupt gebraucht wird. Den Aenterich erkennt man an den über dem Schwanze vorn nach dem Körper zu befindlichen krummen Federn, und (wenn er nicht von der weißen Art iſt) an dem ſchönen blau und grün ſpielenden Kopfe; auch am Laute, denn er ſchreyet faſt gar nicht, ſondern hat nur eine ſchwache heiſere Stimme.

Die zahmen Aenten, Hausänten, L. Anas domeſtica, vulgaris oder cicur, Fr. Canard domeſtique oder vulgaire, pflegt man auch Schnatterer, und im Fr. Barboteurs oder Barboteux, zu nennen, weil ſie ſich gern im Moraſt, auch in Bächen, am Ufer der Seen und an ſumpfigen Orten aufhalten, mit dem Schnabel im Schlamme wühlen, und dabey faſt beſtändig ſchnattern; daher ſie auch auf den Meier= oder Ackerhöfen, wo viel Sumpf oder Waſſer iſt, wegen ihrer Federn, Eyer und Zucht, mit großem Nutzen gehalten werden; dahingegen ſie den Fiſchteichen und der wilden Fiſcherey in Bächen und Flüſſen höchſt nachtheilig ſind, indem ſie nicht nur der Fiſchbrut ſehr nachſtellen,

(*) Die letzte Sylbe rich iſt wohl nicht die bloße alemanniſche unbedeutende Veränderung für Anter, wie Friſch behauptet, ſondern das zuſammengezogene alte Drake, ein Mann, von welchem das Anfangs D von dem vorhergehenden t verſchlungen worden iſt. Es erhellet dieſes daraus, weil der Aenterich nicht nur im Schwediſchen Andrake, ſondern im Hannöverſchen auch nur ſchlechthin Drake, und im engl. Drake, d. i. der Mann, genannt wird. Uebrigens heißt er in Pommern und andern niederſächſiſchen Gegenden der Erpel, welches mit dem Lat. Verpa überein zu kommen ſcheinet, im Osnabrückiſchen Wyk, in Preußen und um Bremen Warte.

ſtellen, und mit ihrem breiten Schnabel allerley junge Fiſche, als: Gründlinge, Weißfiſche, Schmerlen, ſondern auch ſo gar ziemlich große Forellen und Hechte anfallen und verſchlucken. Man hat weiße, bunte und graue. Auf dem Lande, wo die Aenten ihre Nahrung auf dem Waſſer ſuchen, und auf Flüſſen, Bächen und Teichen weit fort ſchwimmen, ſind die grauen, welche den wilden Aenten ähnlich ſind, am beſten, weil ſie von den Weihern und andern Raubvögeln nicht ſo leicht, als die weißen, geſehen werden können, und überdieß auch dauerhafter ſind, als dieſe.

Ein Aenterich kann zehn bis zwölf Aenten beſtreiten; und beyde Geſchlechter dienen drey bis vier Jahre zur Zucht. Die Aenteriche ſind zuweilen dermaßen geil, und ſetzen ihren Weibchen ſo oft und unabläſſig nach, daß dieſe wohl manchmahl davon ſterben müſſen. Daß der Biß eines in ſeiner Luſt geſtörten verliebten Aenterichs tödlich ſey, davon erzählt Herr le Cat eine Geſchichte, welche ſich d. 11 März 1752 mit einem 29jährigen geſunden Bauer zu Sotteville zugetragen hat.

S. das 24 St. des 2ten Th. des phyſik. und ökon. Patrioten, Hamb. 1757, 4. S. 189, f.

Man hat Beyſpiele, daß ſich Aenten auch mit einem Haushahne gepaaret haben. Dasjenige, welches Herr D. Taube im 2ten St. der Beytr. zur Naturk. des Herzogth. Lüneburg, Zelle, 1769, 8. S. 257, anführt, iſt gar ſonderbar. In einem Hofe ward eine einzige Aente unter Hühnern ernähret, welche dem Antrage eines muthigen Haushahnes nicht wiederſtehen konnte, und ſich denſelben endlich oft gefallen ließ. Sie brütete ohne Vorwiſſen der Herrſchaft, und brachte ſechs junge Thiere zur Welt, welche zwar der Mutter ähnlich waren, aber doch in vielem dem Vater glichen. Sie hatten die mütterlichen Neigungen, und ſuchten ihre Nahrung im Waſſer. Allein, der Bau ihres Körpers, ob er gleich äntenmäßig zu ſeyn ſchien, verſagte ihnen die nöthige Hülfe. Sie verſanken im Waſſer, und ein Theil davon erſoff. Durch genauere Aufſicht erwuchſen davon zwey Stücke. Sie waren

beyde

beyde Aenten, und legten viele Eyer, welche von den Aenteneyern gar nicht unterſchieden waren. Ihre hauptſächliche Abweichung beſtand in dem Schnabel und den Füſſen. Der untere Theil war völlig von einer Aente, vorn breit und an den Seiten gefiedert. Der obere Schnabel war gekrümmt, ausgebogen, kürzer als der untere, und hatte völlig die Geſtalt eines Hühnerſchnabels. Durch dieſe Bildung war das Thier unvermögend, einzelne Körner aufzuleſen; und wenn es von der Erde freſſen ſollte, mußte viel ihm auf einem Haufen vorgeworfen werden. Bey dem Waſſertroge ſchnatterte es eben ſo, als eine Aente. Die Füße hatten zwar, der Stellung nach, die Geſtalt von den Füßen einer Aente, allein die Krallen ſahen den Hühnern ähnlich, und es mangelte die Schwimmhaut zwiſchen denſelben. Dieſer Mangel verurſachete, daß ſie ſich nicht auf dem Waſſer halten konnte, ſondern wie ein Huhn unterſank. Man bemerkte nicht, daß ſie ſich zu dem Aenteriche hielt, ob man ihr gleich Gelegenheit dazu gegeben hat.

Die Aenten legen überhaupt mehr Eyer, als die Gänſe. Die Eyer ſind nicht ganz weiß, ſondern fallen etwas in das Grünliche; und der Dotter iſt an ſich röther. Mnn will bemerkt haben, daß diejenigen Aenten, deren Schnäbel mehr aufwärts gekehrt ſind, als gewöhnlich, die meiſten Eyer legen. Eine Aente legt wohl 30 und mehr Eyer; die Aenten müſſen aber in der Legezeit, welche im März anfängt, alle Morgen, ehe man ſie aus dem Stalle läßt, getaſtet oder befühlt, und in die dazu verfertigten Neſter zum Legen gezwungen werden, weil ſie die ſchlimme Gewohnheit haben, überall in das Geröhricht, Geſträuch, unter die Holz-Stöße, hinter Fäſſer und in andre heimliche Winkel ſich zu verſtecken, und ihre Eyer dorthin zu legen, da man nicht dazu kommen kann.

Ihre Eyer werden, weil nicht allezeit gute Brut-Aenten zu finden ſind, zum öftern durch Hühner, Gänſe oder Truthühner, ausgebrütet. Einer Aente kann man, wie einer Henne, 12 bis 15 Eyer unterlegen; ſetzt man aber eine Truthenne auf Aenteneyer, ſo können 20 bis 24 Eyer untergeleget werden. Das Brüten dauert 28 Tage. Ueberhaupt iſt es vortheilhafter,

eine Henne auf Aenteneyer zu ſetzen, als alle Arten von Aenten, theils darum, weil die Aenten die ſchädliche Art an ſich haben, daß ſie, auch unter dem Brüten, das Waſſer nicht gern entbehren mögen, und daher, wenn ſie dazu kommen können, nachher, indem ſie ſich wieder in das Neſt ſetzen, die untergelegten Eyer befeuchten, erkälten und verderben; theils auch deswegen, weil die Alte ihre Jungen zu früh zu Waſſer führt, worin einige bey kaltem Wetter umkommen. Sie folgen der Henne eine ziemliche Zeit auf dem Lande, und werden auf die Art ſtark, ehe ſie es wagen.

Zu Stoplehurſt, in der Grafſchaft Eſſex in England, hat man, im J. 1773, die Kunſt Aenten auszubrüten, zu einer großen Vollkommenheit gebracht. Ein gewiſſer Malliſon daſelbſt, hat einige wenige alte Aenten; wenn dieſe 6 oder 10 Eyer geleget haben, leget er dieſelben einer Henne unter, und läßt ſie 8 oder 10 Tage darauf ſitzen; alsdann nimmt er ſie weg, und leget ſie in einen Haufen Pferdemiſt, wo er ſie alle 12 Stunden ſorgfältig umkehret, bis das Küchlein heraus will, welches gemeiniglich einen Monath währet; doch kann er ſie auch eher treiben. So wie er der Henne die Eyer wegnimmt, leget er ihr beſtändig friſche unter, und dieſelbe ſitzt gewöhnlich zwey bis drey Monathe. Wenn das Wetter regnicht und kalt iſt, leget er die Eyer am Feuer, und kehret ſie daſelbſt alle 12 Stunden um. Auf dieſe Art bekommt er von 10 bis 12 Aenten jährlich 5 bis 600 Junge.

Zum Ausbrüten der Aenteneyer, ſind auch die Kapaunen ſehr leicht zu gewöhnen, wie ich unter dem Art. Kapaun zeigen werde.

Von der Chineſer Art, Aenteneyer auszubrüten, ſiehe Th. III, S. 185, fgg.

Die kleinen jungen Aenten bekommen, zu ihrer Nahrung, in den drey erſten Tagen, etwas gehackte Hühner- oder Gänſe-Eyer, mit Brodkrumen vermengt und mit etwas Waſſer angefeuchtet; die folgenden drey Tage gibt man ihnen nur etwas angefeuchteten Schrot. Nachher kann man jung und alt auf einen Graben oder Teich, worauf etliche Zobervoll grüne Meerlinſen

geſchüt-

geſchüttet worden, jagen, und den Jungen nur Abends und Morgens etwas Träber oder angefeuchtete Kleyen geben, bis ſie 4 oder ſechs Wochen alt ſind; alsdann pflegen ſie für ihren Unterhalt auf den Höfen und im Felde oder auf dem Waſſer, ſelbſt zu ſorgen.

Damit man nicht die Mühe haben dürfe, die jungen Aenten täglich einzutreiben, welches, wo große Teiche ſind, oft beſchwerlich iſt, kann man an ihren Stall zweyerley Thüren machen; die äuſſere, wie gewöhnlich von Bretern, die andere aber von Gitterwerk, wie Fallthürlein, welche die Aenten aufſtoßen können, und wodurch ſie ſich alſo ſelbſt fangen. Den Tag über läßt man beyde Thüren offen, damit die Aenten, ſo oft ſie hungert, frey aus- und eingehen können; gegen den Abend aber macht man die Gitterthüre zu, daß ſich die Aenten fangen; und des Nachts macht man auch die äuſſere Thüre zu.

Einen ſolchen Aentenſtall ſieht man Fig. 565 abgebildet. a, der Stall. b, die zwo äuſſerſten Thüren. c, die zwo Schiebthürlein, d, die innere Gitterthüre. e, die äuſſerſte Thüre aufs Land.

Den Sommer über ſind die Aenten leicht zu erhalten, denn den Tag über läßt man ſie laufen, und gibt ihnen nur Morgens und Abends etwas Futter. Sie leben nicht viel vom Graſe, ſondern mehrentheils vom Schlamm der ſtehenden Wäſſer, den Waſſerlinſen, dem Fiſch- und Froſchleich, je jungen Fiſchen, wie bereits erwähnt worden iſt, und auch von Korn; daher ſie ſtets Gelegenheit ſuchen, in das Getreide zu ſchleichen. Dennoch ſieht man ſie zuweilen das Gänſegras (Anſerina), welches die Gänſe, des Nehmens ungeachtet, verſchmähen, eſſen; auch die Aehren des Schmelgraſes, wenn deſſen Körner reif ſind, und ihnen Waſſer-Schlamm mangelt. Sie freſſen auch die räuberiſchen Feld- und Garten-Schnecken, und man kann ſie daher zu deren Vertilgung gebrauchen, wovon im Art. Schnecke gehandelt werden wird. Im Winter nähret man ſie mit Kaff, allerley vom Dreſchen geſammelten Geſäme, und mit Träbern. Sie leiden auch wohl vor allem andern Viehe die Pferdeäpfel mit Mehl,

und ſchnattern allen Unrath aus den häßlichſten Pfützen, Kröten, Würmer und anderes Ungeziefer, in ſich; ſie lieben alle Leckerbiſſen der Schweine.

Man mäſtet ſie wie die Gänſe; nur muß man ſie frey und ungeſperrt herum laufen laſſen, und ihnen, zum Baden, Waſſer in einem großen flachen Gefäße hinſetzen.

In Anſehung der Krankheiten, denen ſie unterworfen ſind, und die ſie mit den Gänſen gemein haben, werden ſie auf gleiche Art, wie dieſe, behandelt.

Von einem jähligen Sterben einer Entenbrut, ſ. den V Band der Fränk. Sammlungen, Nürnb. 1760, 8. S. 354 — 356.

An einigen Orten pflegt man die Aenten, eben ſo wie die Gänſe, bey lebendigem Leibe des Sommers mehrmahl zu rupfen. Die Federn kann man in geringen Geſindebetten oder andern Polſtern gebrauchen.

Man bemerkt, daß ſich Aenten- und Gänſe-Federn, wenn man ſolche in Betten zuſammen thut, nicht wohl bey einander conſerviren, ſondern die eine Art der andern zum Verderben gereiche. Denn, die Gänſefedern ſind von einer harten Art, die Aentenfedern aber ungleich zarter. Jene ſtoßen, bey dem öftern Bettmachen, das Rauhe von den Aentenſpuhlen herunter. Wenn dieſe aber davon entblößt ſind, ſo ſchaden ſie alsdann den Gänſefedern auf eben die Art, als dieſe jenen, und verderben ſie gleichfalls. Man thut daher am beſten, eine jede Sorte für ſich allein zu laſſen, und die Gänſefedern in Unterbetten und Pfühle, die Aentenfedern hingegen in Oberdecken und Kopfküſſen zu ſtopfen; dadurch wird eine jede Sorte am ſicherſten erhalten. S. das 16 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1770, Col. 253.

Auf ſtehenden Seen kann man, vermittelſt Aenten, einen Fiſchfang zum Vergnügen anſtellen. Man bindet nähmlich beköderte Angelhaken an die Füße einer Aente, welche, indem ſie auf der See ſchwimmt, ſelbige den Fiſchen ins Geſicht bringt. Wenn nun ein großer Hecht an die Lockſpeiſe anbeißt, ſo ſieht man einen luſtigen Kampf zwiſchen dem Vogel und dem Fiſche. Um aber nicht beyde zu verlieren, muß unter den Flügeln der Aente eine Schnur durchgeſtecket werden, deren Ende man auf dem Lande behält.

Hrn.

Hrn. du Hamel und de la Marre Abh. von den Fiſcherenen, im XI B. des überſ. Schaupl. der Künſte und Handwerke, S. 337.

Die Aenten-Eyer ſind etwas größer, als die Hühner-Eyer, aber nicht ſo geſund zu eſſen.

Wenn man Aenten ſchlachten will, müſſen ſie, wie die Gänſe, über dem Halſe, gleich hinter dem Hirnſchädel im Genicke abgeſchlachtet, und daſelbſt mit einem ſcharfen Meſſer alle Adern durchſchnitten werden, damit alles Blut heraus laufe. Nachdem ſie gerupft und wohl abgeſtoppelt worden ſind, muß jedes Stück hurtig beym öftern Herumdrehen über einen brennenden Strohwiſch gehalten, und damit alle Haare abgeſenget werden; beſonders mnß man die Füße etwas nahe zum Feuer halten, damit beym Abputzeen die grobe Haut ſich abziehen laſſe. Nach dem Abſengen wird ein Stück nach dem andern in einer hölzernen Mulde mit warmen Waſſer, Seife und etwas Weitzenkleyen wohl gewaſchen, darauf mit reinen warmen, und nachgehends mit kaltem Waſſer abgeſpühlet, abgetrocknet und an die Haken gehängt. Ihrer fernern Zurichtung wird weiter unten bey den wilden Aenten Erwähnung geſchehen.

Ein geſchickter Mechanicus in Frankreich, Herr v. Vaucanſon, hat unter andern auch eine künſtliche Aente gemacht, welche alle Handlungen einer natürlichen und lebendigen Aente verrichtete. Sie verſchlang Hanfkörner, ſoff Waſſer; was ſie genommen hatte, verdauete ſie durch einige Trituration, gab es auch wieder durch den Hintern von ſich; ſie ſchien auch den Schnabel und Hals zu beugen und auszuſtrecken, die Flügel zu bewegen ꝛc. Weil aber ſolches mehr curiös und beluſtigend, als nützlich, iſt: ſo kann ich mich dabey nicht weiter aufhalten.

Die türkiſchen oder indianiſchen Aenten, L. Anas cairina, indica, libyca, moſchata oder turcica, ſind faſt noch einmahl ſo groß, wie unſere zahme, und um den Kopf mit Fleiſch, oder vielen blutrothen Wärzchen, faſt wie die kalekutiſchen Hühner, bewachſen. Die mehreſten ſind aus Schwarz und Weiß geſcheckt.

Es gibt auch eine Art, die etwas kleiner und an Federn zimmetfarben iſt. Das Männchen duftet einen Biſamgeruch aus. Es ſind aber die türkiſchen Aenten, wegen ihres braunen harten Fleiſches, nicht gut zu ſpeiſen, und werden daher nur zum Stat, wegen ihres guten Anſehens, gehalten. Wenn ein türkiſcher Aenterich mit zwo gemeinen Aenten eingeſperret wird, daß ſie ſich paren, ſo gibt es eine häufige Brut, und das Fleiſch dieſer Art iſt zärter, als das andere.

Das Geſchlecht der **wilden Aenten**, L. Anas fera oder ſylveſtris, Anas Boſchas *Linn.* Fr. Canard ſauvage, wird auch der **Wildfang** oder **Wildling**, Fr. Sauvageon, genannt, weil es ſeine Nahrung in den Wäldern ſuchet. Gegen Winter geſellen ſie ſich zu den andern Aenten, und fliegen hernach wieder nach den Flüſſen oder Seen; daher ſie auch den Nahmen Flußvogel, Fr. Oiſeau de riviére, bekommen haben. An Farbe ſehen die wilden Aenten meiſtentheils ſchwarzgrau aus, übrigens aber ſind ſie den zahmen ganz ähnlich. Es gibt aber viele Geſchlechter derſelben, welche ſowohl in Anſehung der Größe, als Farbe, von einander unterſchieden ſind. Ja, da in manchem Winter, von den Seen und fremden Orten ſo vielerley große und kleine, auch allerley buntfarbige Aenten auf den groſſen Flüſſen in Deutſchland ankommen, und auf die an denſelben offenen Strohmlöcher fallen, darunter manche roth, ſchwarz, gelb und graubunt, theils mit langen, theils mit kurzen Hälſen ſind, theils auch breite, theils ſchmählere Schnäbel, auch einige wohl Kuppen, oder auch ſchmahle Federchen, wie die Fiſchreiher, auf den Köpfen haben; da ferner dieſe Aenten ſchon im Januar und Februar ſich zuſammen zu halten anfangen, und folglich verſchiedene Gattungen ſich unter einander vermiſchen, ſo, daß immer noch mehrere Geſtalten und Farben zum Vorſchein kommen: ſo werden die Geſchlechter der wilden Aenten auf ſolche Weiſe faſt beſtändig vermehret.

Von

Von denjenigen Gattungen, die man mit beſondern Nahmen bezeichnet, ſind folgende die vornehmſten: 1) **Die Bergänten**; ſie werden in Grönland gefunden, und ſind ſo groß, wie die unſrigen. Die Männchen, welche man Warten nennet, und die Stimme eines Täubers haben, ſehen ſchwarz und weiß, die Weibchen aber grau, aus. 2) **Bläßänten, Bläßling, Bläschen, Bläslein**; ſiehe Horbel. 3) **Kriech-Aenten** (*), Anas Querquedula, Crecea, Circia *Linn.* Fr. Cercelle, Cercerelle, Sarcelle, die kleinſte Art der wilden Aenten, die ſich von andern durch einen grünen Fleck auf den Flügeln, und durch eine weiße Linie über den Augen, unterſcheidet, und wovon es verſchiedene Abänderungen gibt, welche gemeiniglich grau, braun oder ſprenklich ſind. Sie werden an einigen Orten auch Kriechen, Biekilchen, am Oberrheine Karnellen, oder Kernel, und um Hamburg Wöbke, genannt. Man hat große und kleine. Sie halten ſich beyde in den Nordländern auf. Sie ſind gemeiniglich nicht ſo häufig bey einander, und fliegen, wegen ihres kleinen Leibes, ſehr ſchnell; daher ſie auch in der Weite, Tauchens halber, übel zu ſchießen ſind. Sie ſchmecken beſſer, als die gemeinen. Eine Abänderung der gemeinen Kriechänte, iſt die ſogenannte **Fuchsänte**; eine Art wilder Aenten, welche ſich, wie die Füchſe, Gruben unter der Erde macht, in welchen ſie niſtet. 4) **Mosänten.** 5) **Mückänten.** 6) **Pfeif-** oder **Speckänten**, Anas fiſtularis; ſie pfeifen im Fliegen, wie auch, wenn ſie einfallen; ſind den Schmahlänten an Größe gleich, haben aber kürzere Hälſe und Schnä-

(*) In den niederſächſiſchen Mundarten geht das ch wie in andern Fällen in ein k über, Kriekänte, Kri-ke, Krikke. Wenn der Nahme Kriechänte nicht ein Ausdruck des eigenthümlichen Geſchreyes dieſes Vogels iſt, ſo bedeutet er ohne Zweifel ſo viel als kleine Aente, indem kriek im Mecklenburgiſchen noch jezt klein bedeutet.

bel, braune Köpfe, ſind am Bauche weiß, und haben braun- und weißbunte Flügel. Sie finden ſich zur Herbſt- und Winterszeit auf dem Zuge an den offenen Quellen und Flüſſen ziemlich ein, hecken aber hier nicht, auſſer in großen Brüchen. Sie ſind fett und wohlſchmeckend. 7) Rothhälſe. 8) Schellänten. 9) Schildänten. 10) Schmahlänten; ſie ſind um ein merkliches kleiner, als die gemeinen, brüten in groſſen Sümpfen und moraſtigen Oertern, und ziehen auch wie jene. 11) Seerachen; ſie ſind eine von der größten Art wilder Aenten, am Leibe ganz weiß, am Kopfe aber ſchwarz. Sie verſchlingen in den Teichen die größten Fiſche, welche ſie in dem Magen und Rachen behalten, bis ſie von unten nach und nach verdauen, und das andere nachrücken können. Zum Schuß ſind ſie ſchwer zu bringen, weil ſie niemahls rechten Stand halten. 12) Spitzſchwänzige Aenten. 13) Stör-Aenten. 14) Taſchenmäuler. 15) Taucher, oder Waſſerhuhn; ſiehe in T.

Die gemeine wilde Aente, heißt auch Blauänte, Spiegeländte, und Märzänte, weil ſie im Märzmonathe parweiſe fliegen. Sie iſt, der Größe nach, den zahmen Aenten gleich. Das Männchen, (der Aenterich) iſt von Farbe grau, und hat einen ſchwarz- und grünlich-glänzenden Kopf, und eine braune Bruſt. Auf dem Schwanze hat er, gleich den zahmen, zwo kleine aufwärts gekrümmte Federn; auch hat er eine mehr heiſere Stimme, da hingegen das Weibchen (die Aente) einen ſtarken und lauten Schrey hat. Sie iſt braunſprenklich, mit ſchwarz- und gleich dem Aenteriche grün und blau glänzenden Federn in den Fittigen.

Die wilden Aenten ſind den Fiſchen eben ſo nachtheilig, wie die zahmen, indem ſie denſelben, als ihrer beſten Nahrung, ſehr ſtark nachgehen; ſie fallen auch des Abends in die Felder, und laſſen es ſich auf den Haber- und Gerſten-Schwaden wohl ſchmecken. Ihre Jungen

gen brüten ſie an ſumpfigen Oertern, imgleichen auf Weidenbäumen, ja gar in den unweit den Teichen oder Flüſſen befindlichen Raben- Krähen- und Aelſter-Neſtern, aus, von da ſie ſolche nachher auf das behutſamſte bey dem Halſe in ihrem Schnabel auf das nächſte Waſſer an bequeme Oerter zu tragen und in Sicherheit zu bringen wiſſen. Der Aenterich wechſelt mit der Aente im Brüten ab, gemeiniglich zur Mittags-Zeit, damit dieſe ihre Nahrung ſuchen kann. Ihre Eyer ſind ganz grün, ohne einige Flecken. Sie ziehen im Herbſte zugweiſe mit großen Scharen weg, und kommen im Frühlinge gar zeitig, und ſobald nur das Waſſer offen iſt, wieder; doch pflegen ſich auch viele des Winters hier zu Lande bey warmen Quellen und Flüſſen, wo es offen bleibt, aufzuhalten.

Wenn die zahmen Aenten oft untertauchen oder baden, oder die wilden Aenten dick und haufenweiſe in einander fliegen, zeigen ſie Regen an, und wenn ſie ihre Flügel oft ſchwingen und zuſammen ſchlagen, deuten ſie Wind an.

Man hat junge wilde Aenten unter zahmen mit aufgezogen, und es dadurch ſo weit gebracht, daß jene mit dieſen in den Stall gegangen ſind. Allein, auſſer dem, daß dieſes ein bloßer Zwang der Natur iſt, den man ihnen anthut, indem man ihnen im erſten Jahre die Flügel beſchneidet, und alſo das Vermögen benimmt, ihrem natürlichen Triebe zu folgen; ſo iſt auch ſelbſt dieſer Zwang nicht einmahl von einer anhaltenden Dauer; denn, ſobald dergleichen gezähmte Aenten an einen Bruch, an Wieſen, Ströhme, Seen, Teiche, Schilf und Rohr kommen, verſtecken ſie ſich. Bey dem allen iſt dasjenige Mittel eines geübten Jägers in Preußen, Nahmens Marquard, deſſen er ſich, nach Hrn. M. Helwings Bericht, im 15 Verſ. der Bresl. Samml. v. März 1721, Cl. V. Art. 1, bedient hat, die wilden Aenten auf Zeit Lebens zahm zu machen, merkwürdig. „Man läßt

läßt bey einem Drechsler eine hölzerne Schachtel ſo hoch und breit, als es die Menge der jungen Aenten erfordert, machen. Hierauf paſſet man einen großen Deckel, den man nach Belieben auf- und zumachen kann. In dieſe Schachtel ſetzt man die jungen wilden Aenten, wenn ſie kaum drey Tage alt ſind. Die Schachtel mit dieſen Aenten ſetzt man in einen auf dem Feuer ſtehenden Keſſel mit kaltem Waſſer, und läßt ſie darin ſo lange ſtehen, bis das Waſſer heiß und recht kochend wird. Hierbey aber iſt zu beobachten, daß die Aenten in der Schachtel trocken ſitzen müſſen. Hierauf öffnet man oben den Deckel ein wenig, damit die Aenten etwas Luft bekommen, welche unter der Zeit ſo gewaltig ſchwitzen, daß das Waſſer von ihnen läuft. In dieſer Badſtube müſſen ſie ſo lange ſitzen, bis ſie zu taumeln anfangen. Alsdann öffnet man die Schachtel, und nimmt ſie aus dem Waſſer heraus. Nachdem ſie in der Luft etwas abgekühlt iſt, ſetzt man auch die jungen Aenten heraus. Auf ſolche Weiſe kann man dieſe Thiere dergeſtalt zähmen, daß ſie, wenn ſie gleich, wie man aus Beyſpielen erſehen hat, weit im Felde auf einer überſchwemmten Wieſe geweſen, dennoch von ſelbſt in das Dorf gelaufen, und ſo lange vor dem Hauſe gelärmt haben, bis man ſie eingelaſſen hat. Wenn die Aenten ſchon einige Wochen alt ſind, müſſen ſie öfter in ſolchem trockenen Bade zum Schwitzen gebracht werden, damit ſie ihre Wildheit verlieren."

In Schweden hat Hr. Propſt Tiburtius viele Jahre lang Verſuche mit der gemeinſten Art wilder Aenten angeſtellt, und gefunden: 1) daß ſie ſich mit großem Vortheile für die Haushaltung erziehen, und auf den Gütern behalten laſſen, wenn man ſich den erſten Stamm durch wilde Aenteneyer verſchafft, die von einer Henne oder zahmen Aente ausgebrütet worden; 2) daß ſie einerley Nahrung mit den zahmen Aenten genießen; 3) daß ſie im Winter parweiſe in beſondern Plätzen gehalten werden müſſen; denn wenn mehr Männchen zu einem Weibchen kommen, ſo vertragen ſie ſich nicht, ſondern beiſſen einander todt;

4) daß

4) daß das Männchen weggeſchafft werden muß, ſo bald die Henne Junge bekommt; 5) daß die Jungen, ſo lange ſie noch zart ſind, in ſtarker Hitze, vor kaltem Waſſer müſſen bewahret werden, weil ſie davon Convulſionen bekommen und bald ſterben, welchen Umſtand man auch mit zahmen Aenten und jungen Gänſen beobachten muß; 6) daß die Weibchen ihre Freyheit haben wollen, zu legen, wohin es ihnen gefällt, und daß man ihr Neſt nicht ſtören muß; 7) daß, ſo zahm ſie auch geworden ſind, und ſo lange ſie auch einerley Nahrung mit den zahmen Aenten genoſſen haben, ſie doch nicht, auch nicht einmahl im dritten Gliede den wilden Geſchmack und die Farbe des Fleiſches verlieren, dergleichen wilde Aenten zu haben pflegen.

S. den XIII B. der überſ. Abhandl. der Königl. Schwed. Akad. der Wiſſ a. d. J. 1761, S. 326, f.

Den Platz oder das Gebäude nebſt dazu gehöriger Gelegenheit, um beſtändig eine Zucht von jungen und alten wilden Aenten zu haben, nennet man ein Aentengehäge. Es iſt hierbey Folgendes zu beobachten. Im Sommer, wenn die Aenten brüten wollen, und ihre Eyer legen, ſuchet man die Eyer, und leget ſelbige den zahmen Aenten zum Ausbrüten unter. Alsdann füttert man ſelbige mit den Alten bey ſich im Hofe. Die Gelegenheit muß aber dazu ſeyn, daß die Wohnung an einem großen Teiche oder Graben und fließenden Waſſer ſey, damit man die jungen Aenten, wenn ſie einige Tage alt ſind, auf das Waſſer bringen kann. Sie müſſen aber täglich eingethan werden, damit ſie ſich gewöhnen, im Hofe aus und ein zu gehen. Wenn ſie alsdann Federn zu bekommen anfangen, löſet man die Spitzen von den Flügeln ein Glied lang ab. Einige brechen ihnen auch wohl nur die Flügel entzwey; und müſſen ſie ſodann etliche Tage inne behalten und wieder geheilet werden. Sodann continuirt man mit Füttern, wie auch dem Ein- und Austhun, wobey ſie auch zum Pfeifen gewöhnet werden können.

Ferner macht man an dem Teiche oder Waſſer kleine Häuſer oder Schoppen, nur von Säulwerke, unten herum frey und offen, und ein Dach von Stroh oder

Schin-

Schindeln darauf. Unter dieſelbe ſetzt man Kaupen, welche von Gras oder Schilf zuſammen gewachſen ſind, und an Teichen oder ſumpfigen Oertern heraus gehacket werden können. Auch werden hin und wieder am Rande dergleichen Kaupen geſetzt. Unter den Schoppen oder Häuſern gewöhnet man ſie ſodann mit der Fütterung dahin. In der Folge werden auch die gelähmten Aenten auf den Kaupen niſten und brüten. Die nachher von dieſen zahmen Aenten ausgebrüteten müſſen aber nicht gelähmet werden, ſondern frey bleiben; ſelbige fliegen alsdann aus und wieder herbey.

Ein auf eine beſondere Art zugerichteter Platz, um darauf wilde Aenten zu fangen, wird ein Aentenfang genannt. Es iſt ſelbiger bloß auf den Zug einzurichten, und wird an Oertern, wo ein Arm aus dem Fluſſe heraus geht, am füglichſten angeleget. Soll er auf dem Fluſſe ſeyn, ſo muß er nahe an das Ufer kommen, wo das Grund- und Frühjahrs-Eis die Fahrt nicht ſo ſtark einnimmt, weil ſelbiger ſonſt nicht lange beſtehen, ſondern bald weggeriſſen werden dürfte. Zu beſſerer Verſicherung aber iſt das rathſamſte, daß ein Damm von Faſchinen, eine Ecke im Fluſſe oberhalb des Aentenfanges hinein gebauet werde, wie denn auch der Damm zum Fange ſelbſt ſehr nützlich iſt. Zum Damme pflanzet man Hägerwerften und andere Weiden, nach dem Ufer bis aufs Land hinaus, beſonders recht dicht. Zwiſchen den Weiden, wo ſie nicht dicht genug ſind, ſtößt man geſchmeidige Stangen, beuget oben die Weiden und Stangen zuſammen, rund, wie ein Gewölbe, und bindet ſie ſo dicht, daß keine Aente daſelbſt durchkommen kann. Den Fang ſelbſt aber kann man auf 40 bis 50 Ellen lang, und 4 Ellen breit, machen. An beyden Oeffnungen ſetzt man entweder runde oder eckige Säulen, worin Fallthüren ſind, welche aufgezogen und zum Fange ſchnell herunter gelaſſen werden können. An der Seite, nach dem Strohme zu, macht man ebenfalls ein

Par kleine Fallthürchen; dieſe müſſen von Weiden und Rohr gemacht ſeyn, aber auch Steine daran gehangen werden, damit ſie ſich in das Waſſer hinein ziehen. Nach der Uferſeite aber kommen 2 bis 3 runde löcher, wovor von Weiden gemachte Zuſetzthüren ſind. Eine Ecke unter dem Fange wird eine Hütte für den Aentenfänger (Fr. Canardière,) gemacht. Stehen Bäume an dem Waſſer, ſo iſt es deſto beſſer, daß man die Hütte auf einen Baum ſetze; ſonſt aber ſetzt man ſie auf hohe Pfähle, daß man daraus bis zum Fange ſehen kann. Es muß dieſelbe mit Reiſig und daran gepflanzten Weiden gut verblendet werden. In den Fang macht man auch eine Bohle hinein, welche an der Seite mit Baſt-Stricken angebunden iſt, welche man, nach dem Steigen und Fallen des Waſſers, höher oder tiefer hängen kann. Vor der einen Oeffnung werden zwey Par Stangen eingeſtoßen, und zwar die äuſſerſten ſo weit ab, daß man, wenn man mit einem Kahne an die Oeffnung fährt, hinterwärts ſo viel Raum habe, daß daran ein beſonders hierzu geſtricktes Garn, mit Seitenwänden und einer Decke, angehänget werden kann, welches ſowohl an die mittelſten Stangen, als auch bis an die Oeffnung des Fanges, reicht. An dieſem Garne ſind unten durch, etwas lange Stangen, nebſt Bley- und Stein-Gewichten. Auswendig und gegen die Oeffnungen ſetzt man Schilf oder Graskaupen aus einem Teiche oder Bruche, und ſchlägt Pfähle dabey, damit die Kaupen nicht wegſchwimmen können. Hierzu muß man auch Lockänten (Fr. Canards traîtres oder appelans) aufziehen. Man nimmt nähmlich wilde Aenteneyer, läßt ſie ausbrüten, und zieht die ausgekrochenen Jungen mit andern zahmen Aenten auf. Wenn nun gegen den Herbſt die Aenten zu ziehen anfangen, beſonders wenn die Seen und Teiche zufrieren, und ſich die Aenten auf die Flüſſe begeben: ſo ſtellt man ſich in die Hütte, macht die Zugfäden, welche an den Fallthüren zur Hütte gehen, zurecht, daß ſelbige auf einmahl losge-

zogen werden können, ſetzt auf jede Kaupe eine Lockänte, und feſſelt ſie an; auch ſtreuet man in dem Fange auf die Bohlen etwas Haber, deſto mehr aber in den Fang ſelbſt. Damit nun der Haber nicht wegſchwimmen könne, macht man von Rohr und Schilf, wie auch von Habergarben, im Fange etwas vor. Man kann auch an die Aente, welche nahe an der Hütte ſitzt, einen Rührfaden machen, daß, wenn die Lockänte gar zu ſtill ſäße, ſelbige damit angerührt werde und ſich bewege. Kommen alsdann die wilden Aenten, und fallen bey dieſe nieder, ſo werden ſie die im Fange, wie auch das Futter, gewahr, und ſchwimmen zu ihnen hinein; alsdann läßt man ſofort die Fallthüren herunter fallen, da ſie denn gefangen ſind. Man kann auch den Lock folgender Geſtalt einrichten. Man richtet eine Aente ab, daß ſie ſich an einem langen Bindfaden ziehen laſſe, wie man verlanget. Zum Stellen macht man ſelbige an einen Bindfaden, daß ſie drauſſen herum ſchwimme, bey der äuſſerſten Kaupe aber ihr Futter zu nehmen gewohnt ſey. Man ſetzt ſelbige dahin, und Futter dabey, nimmt den Bindfaden unter Waſſer, und unter dem Fange nach der Hütte; dabey aber läßt man auch einige Lockänten frey herum ſchwimmen. Wenn alsdann die fremden Aenten herzu fallen, zieht man die Lock-Aente ſacht nach dem Fange. Wenn nun ſolche, gleichwie auch die andern Lockänten, nach dem Fange zu ſchwimmt, und ihr Futter, welches auf der Bohle iſt, ſuchet: ſo bequemen ſich die andern ebenfalls, mit einzuſchwimmen, und werden alſo gefangen. Wenn das Eis auf dem Fluſſe geht, und vor dem Aentenfange ein Damm läge, würden die Aenten deſto lieber hinter dem Damme fallen, wo ſie vor dem Eiſe ſicher ſind. Dabey wäre deſto nützlicher, wenn zur Hülfe noch ein Jäger iſt, welcher einen abgerichteten dunkelbraunen Hund (*) habe, der, wenn

(*) Es werden hierzu gemeiniglich rothe Dachshündchen abgerichtet, weil die Aenten auf keine andere Art der Hunde gern zuſchwim-

wenn er demſelben winkt, auf dem Damm hinauf und wieder zu ihm komme, deſto ſicherer werden hernach die Aenten. Wenn der Hund aber öfter kömmt, weichen ſie allmählich, kommen dem Fange näher, und mit den andern Lockänten gar hinein. Iſt nun der Fang zu, ſo ſteigt man in den Kahn, welcher eine Ecke vom Fange ſteht, fährt damit auf die Seite, wo unten die Zuſetzthüren ſind, hin, wenn anders das Waſſer nicht zu ſeicht iſt, daß man mit ein Par guten Stiefeln hinein zu waten genöthigt iſt, hängt die zum Ausfangen gemachten Garnſäcke vor die Löcher, und pflöcket ſie bis an das Ufer hinaus. Sodann fährt man mit dem Kahne nach der andern Seite des Fanges, und jaget die Aenten nach den Löchern und Hamen. Sollten aber die Aenten ſo bald nicht hinein ziehen wollen, ſo muß man vor die Oeffnung zwiſchen den Stangen fahren. Das dazu verfertigte Netz wird an die Stangen und bis an die Oeffnung gehängt, auch bis in das Waſſer hinab gelaſſen. Sodann kann man die Oeffnung des Fanges aufziehen, ſich bücken, den Kahn hinein ſchieben, und die Oeffnung wieder zumachen, wenn nicht ſchon etliche hinaus nach dem vorgehängten Garne wären. Alſo können die Aenten entweder im Fange todt gemacht, oder in die Garnſäcke getrieben werden. Der Aentenfänger muß noch vor Anbruch des Tages in ſeiner Hütte ſeyn, weil die Aenten gar früh kommen, oder gegen Abend, da ſie einfallen. Wofern auch ein ſolcher Ort erwählet werden könnte, wo der Fluß vor dem Fange nicht ſo geſchwinde zufriert: ſo wäre es über die Maßen vortheilhaft, indem die Aenten gar ſtark an den offenen Strichen fallen, ſich dabey auf das Eis ſetzen, und nach ihrer Nahrung ſehen; da man denn nur ein Par Floß-

Bäu-

ſchwimmen; denn ſie bilden ſich ein, es ſey eine Fiſchotter, die etwa Fiſche am Ufer ausgetragen hat, und wollen dasjenige, was die Fiſchotter von Fiſchen zurück gelaſſen hat, zu verzehren ſuchen.

Bäume von der Hütte bis an den Fang, und einen hin- ein leget, daß darauf hin zu kommen iſt. Man ſtreuet dabey viel Haber hinein, ſo gehen ſie ohne Lockänten darnach. Auf ſolche Art körnt man ſie etliche Tage an, und macht unterdeſſen alles zum Fange fertig.

Zu mehrerer Deutlichkeit füge ich hier die Beſchreib- ung des Aentenfanges auf dem See bey Weißenſee in Thüringen, nebſt dem Riſſe, Fig. 566, aus Hrn. Prof. Schrebers Samml. verſchied. Schriften ꝛc. II Th. Halle, 1756, gr. 8. S. 281, f. bey.

Dieſer Aentenfang iſt bereits im J. 1654 angeleget, an- fänglich von den Herzogen zu Weißenfels adminiſtrations- weiſe genutzet, 1702 aber dem Amtsſchreiber gegen einen Vorſchuß von 1000 Thlr. wiederkäuflich eingethan worden. Nach Beendigung des Wiederkaufes ward er gegen ein jähr- liches Pachtgeld von 70 Thlr. und 125 Stück Aenten, welche in natura zur fürſtlichen Küche geliefert werden mußten, ver- pachtet, im J. 1747 aber, mit der Jagd unter der Stadt Weißenſee, an den königl. Oberſtallmeiſter, Grafen von Brühl ad dies vitæ geſchenkt, welcher den Aentenfang wie- derum an den Beamten zu Weißenſee verpachtete.

Es hat derſelbe zwey Rohrfänge, den obern, und un- tern, A C. Bey jedem ſind Rohrwände bb mit ein- und ausgehenden Winkeln, hinter welchen ſich der Aentenfänger verborgen halten und die Aenten beobachten kann, angelegt. Dieſe haben unten Löcher, durch welche der zum Einfange abgerichtete Hund aus- und einkriecht. Ein jeder Fang hat eine ſpitzig zugehende, oben mit einem Garne bedeckte Röhre A a, und C c, an deren Extremität ein ſpitziger Garnſack angemacht iſt. Damit man von einem Fange zum andern bequem kommen könne, iſt der Damm G herum geführt, und von der Seefläche geht eine Rohrwand von einem Fange zum andern, vor welchen, bis zu den Fängen ſelbſt, die Lockänten ihr Rendezvous haben. E iſt der verſchloſſene Ein- gang vor dem Aentenfange, und F ein dabey befindliches Häuschen für den Aentenfänger.

Der Fang geſchieht folgender Geſtalt. Wenn der hinter den Wänden bb verborgene Aentenfänger genug wilde Aen- ten auf der Seefläche beyſammen wahrnimmt, und der Wind nicht conträr geht, (indem nächſt den Trappen kein Vogel ſo ſtark windet, als die Aente): ſo locket er, mit ein wenig durch kleine Oeffnungen in den Wänden auf das

Waſſer heraus geworfenen Haber die Lockänten, welches zahme und mit Fleiß dazu gewöhnte, auch Jahr aus Jahr ein nicht vom See kommende Aenten beyderley Geſchlechts ſind, in den Rohrfang hinein, und ſie ziehen die wilden mit herbey. Wenn ſich dieſe genähert haben, läßt der Aentenfänger den dazu beſonders abgerichteten kleinen Hund, indem er ihm ein Stückchen Brod auf die äuſſere Seite der Rohrwände bb wirft, durch die unten befindlichen Oeffnungen, vor den Aenten heraus laufen, wodurch die wilden Aenten immer weiter in den Fang herein gezogen werden. Unterdeſſen werden die Lockänten mit ein wenig ausgeſtreuetem Haber erhalten, daß ſie den wilden vorgehen. Wenn der Aentenfänger nun alſo die Aenten bis bald an die Röhre Aa und Cc heran gelockt hat, läßt er den Hund hinter den Aenten auf die äuſſere Seite der Wände heraus laufen, da denn die wilden Aenten, wenn ſie den Hund hinter ſich gewahr werden, gerade vor ſich hin, und, weil die Röhre oben mit dem Garne bedeckt iſt, in den Garnſack hinein fliegen; die Lockänten aber, welche dieſes ſchon gewohnt ſind, bleiben zurück, und wenn ſich auch eine einmahl mit fängt, ſo kennt ſie doch der Aentenfänger, und wirft ſie wieder zurück aufs Waſſer; den wilden aber wird der Kopf umgedrehet. Wenn der Fang recht gut iſt, können 20 bis 30 Stück auf einmahl alſo gefangen werden.

Junge Aenten, wie auch junge wilde Gänſe, wenn ſie nun bald beflogen ſind, ſich aber doch noch nicht getrauen aufzufliegen, werden mit einem beſonders dazu verfertigten Garne folgender Geſtalt gefangen. Man ſtricket ein dreyfaches Garn. Die Spiegel müſſen von ſtarkem Bindfaden, und deren Maſchen 12 Zoll weit, von einem Knoten zum andern gerechnet, ſeyn; deren Höhe aber iſt 4 Maſchen. Das Ingarn wird von ſtarkem feſten Zwirn, 18 Maſchen hoch, die Maſchen aber, werden 3 Zoll weit gemacht. Die Länge des ganzen Garnes kann 50 Klafter an den Spiegeln, das Ingarn aber auf 90 Klafter ſeyn, damit es recht buſenreich werde. Daſſelbe wird nun, wie die Hühnerſteckgarne, eingebunden, jedoch ohne Spieße. Hingegen werden unten eiſerne Rücken und Bleygewichte, oben aber von Horn oder Bein eben dergleichen Rücken angemacht, worin die Haupt leinen eingezogen werden können. Der

Fang hiermit geſchieht folgender Geſtalt. Wo auf den Teichen oder Lachen die jungen Aenten befindlich ſind, da richtet man dieſe Garne quer durch das Rohr oder Schilf, und ſtellet ſelbige auf hierzu gemachte Stangen (Forkeln), daß eine Maſche Spiegel unter das Waſſer, und drey über das Waſſer kommen. Nachher treibt man die Aenten oder Gänſe dieſem gerichteten Garne zu, welche denn leicht hinein kriechen und darin hangen bleiben. Es fangen ſich nicht nur die Jungen, ſondern zuweilen auch die Alten, zumahl, wenn ſie ſich noch nicht völlig verfedert haben, und noch in der Rauhe liegen. Ueberdem wollen auch die Alten nicht gern von den Jungen weg, ſondern ſetzen lieber ihr Leben dabey in Gefahr. Wenn man etliche Stücke ſolcher Garne in Vorrath ſchaffet, ſo iſt auch auf den großen Teichen und Seen damit auf dieſe Art zu procediren, und treibt man das Geflügel mit Kähnen zu den Garnen hinein. In Ermangelung der hier beſchriebenen Garne, kann man auch Haſengarne, die von feinem Zeuge gemacht ſind, nehmen, wofern ſolche nur recht buſenreich geſtellet werden.

Eine andere Art des Fanges wird mit Hamen oder Garnſäcken und Prellnetzen folgender Maßen veranſtaltet. Man ſtricket 6 bis 8 Hamen oder Säcke auf die Art, wie die Fiſchergarnſäcke; es werden aber die Einkehlen ſo eingerichtet, daß die Aenten hinein kommen können. Ferner müſſen hierzu auch Geleiter oder Prellnetze geſtrickt werden. Dieſe werden ſpiegelicht, mit einer Maſche angefangen; die Maſchen auf 3 Zoll weit; oben und unten kommen Ringe daran, wodurch Leinen zum Stellen und Anbinden gezogen werden können, unten aber Bley-Gewichte, welche die Garne in das Waſſer halten. Ferner gehören hierzu auch Stellſtangen, worauf die Garne geſtellet werden, wie auch Stangen mit Haken, ſo, daß zwiſchen zwo Stellſtangen ein Haken eingeſteckt wird. Die Hamen ſtellet man im Schilfe und Rohre, meiſt

meiſt nach einem Ufer des Waſſers. Zwiſchen den Hamen ſtehen die Prellnetze, auch auf den Seiten hinaus. Nicht weniger ſtellet man dergleichen Geleiter auch auf den Flügeln und Seiten hinaus; treibt ſodann von fern mit etlichen Kähnen die Aenten nach den Hamen zu, welche, wenn ſie an die Geleiter ſtoßen, an denſelben wegſchwimmen; kommen ſie aber an die Hamen, ſo reiſſen ſie hinein, um ſich zu retten. Sind ſie durch die Einkehle hinein, können ſie nicht wieder zurück hinaus.

Mit Angeln, ſind wilde Aenten und Gänſe auf folgende Art gar leicht zu fangen. Man ſchlägt in den Grund desjenigen Gewäſſers, worauf die wilden Aenten oder Gänſe zu fallen pflegen, einige oben etwas zugeſpitzte kleine Pfähle ein, deren oberer Theil etwa 1 oder 2 Handhoch unter Waſſer bleiben muß. Auf jeden dieſer Pfähle leget man einen etwa 5 oder 6 Pfund ſchweren Stein, an welchem eine ſtarke Angelſchnur, welche etwa eine Elle lang ſeyn muß, befeſtigt iſt. An die Angelhaken ſteckt man kleine Fiſche, oder ein Stück Kälber- oder Rinds-Lunge. Wenn nun eine unglückliche Gans oder Aente ein dergleichen Stück Fiſch oder Lunge mit dem Angel eingeſchluckt hat, zieht ſie den Stein von dem Pfahle hinunter, und geht mit ſelbigem entweder ganz, oder zum Theil zu Grunde. Sollte das Gewäſſer tief ſeyn, ſo wird an den Stein noch ein Strick gebunden, welcher oben an den Pfahl befeſtigt iſt, damit man bey ſelbigem den hinunter geſunkenen Stein wieder in die Höhe ziehen könne. Dieſe Art des Fanges kann für diejenigen nützlich ſeyn, welche kein Bedenken tragen, eine auf ſolche Art gefangene Gans oder Aente zu gebrauchen.

S. das 89 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1758, Col. 1423, f.

Endlich werden die Aenten auch auf einem Herde gefangen. Man kann dergleichen Aentenherd 1) an einem Teiche, nahe am Ufer anlegen, und hierzu auch die Wände, welche zum Staarenherde gebraucht werden, nehmen. Man richtet den Herd ordentlich ein, macht von Schilf eine kleine Hütte, ſo weit aber, als es ſich nur wegen der Rückleinen thun läßt, nimmt die Wände wieder ab, und ſtreuet etliche Tage nach einander Haber und eingequellte Gerſte oder Malz hin. Nothwendig aber iſt eine zahm erzogene wilde Aente mit darauf zu ſetzen, die aber auch ſchon gewohnt iſt an einem Feſſel zu liegen; doch braucht es nur den erſten Tag, bis die Aenten die Körnung angenommen haben; alsdann läßt man ſie etliche Tage die Körner auf dem Herde ungeſtört genießen. Nachher ſchlägt man die Garne auf, wenn der Wind gut, und nicht conträr, geht. Die Garne müſſen mit Gras, welches nicht gar lang und ſperrig iſt, bedecket werden. Ferner ſetzt man 1 oder 2 Lockänten darauf, und erwartet, bis eine gute Partie Enten auf dem Herde ſeyn, und bedeckt ſie ſodann mit dem Garne. Sollten aber die Aenten nicht recht daran wollen, ſondern es ſäßen noch viele im Waſſer, und kämen nur ein Par darauf: ſo muß man aus Hitze nicht gleich zurücken, ſondern ſie lieber gehen laſſen, indem ſonſt die andern verſcheucht werden. Wenn einen Tag geſtellet und gefangen worden iſt, bleiben ſie wieder etliche Tage frey, damit ſie den Herd wieder annehmen und gewohnen. Wofern aber die Aenten hin und her auf andern Teichen abfielen, ſo kann alsdann alle Tage geſtellet werden. Es kann auch 2) ein Aenten-Herd mit Schlagwänden im Waſſer gemacht werden. Dieſe Invention iſt zwar koſtbarer; man wird aber auch mehr damit ausrichten. Hierzu nun ſind ſonderlich die Wände von feinem Bindfaden aus wohlgehecheltem Hanfe zu ſtricken. Selbige werden mit 180 Maſchen angefangen, und 120 Mahl herum geſtricket; die Maſchen

ſchen 2½ Zoll weit, von einem Knoten zum andern gerechnet, auch mit etwas ſtärkern Bindfaden rings herum verhauptmaſchet. Hierzu werden gute gezwirnte Oberleinen, einen Finger ſtark, genommen; die Unterleinen ſind etwas ſchwächer, wie auch die Saumleinen ſeyn müſſen; die Wände aber müſſen recht buſenreich eingeſtellet ſeyn. Zum Platze des Herdes macht man eine Inſel oder einen Hügel in einem Teiche, alſo: Man mißt das Waſſer erſtlich ab, und bemerkt auch, wie hoch das Waſſer beſonders im Herbſte im Steigen und Fallen iſt; darnach muß der Herd auch eingerichtet werden, und zwar am beſten zu zwey Par Wänden; die Hügel führt man alsdann eben ſo lang und breit auf, daß ſelbige von den Wänden bedecket werden können. Die beyden Hügel ſind auch neben einander, und zwar darum, weil die Aenten gemeiniglich weit aus einander ſchwimmen, und alſo von einem Herde die linke, und vom andern die rechte Wand neben einander zu liegen kommen. In der Mitte müſſen die Hügel erhaben, und von den Wänden und dem Waſſer wie ein Gewölbe nach der Mitte hinauf laufen. Die Hügel werden auch mit Raſen beſetzt. Sodann richtet man die Wände ordentlich ein, weil das Waſſer noch herunter iſt, wie ich bey dem Finkenherde zeigen werde; die Heftel aber, womit die Leinen angebunden werden, müſſen hier anders ſeyn; auch werden hier keine Schnell-Bäume, ſondern hinten und vorn nur Heftel, die Leinen auf dieſelbe Art anzubinden, gerade eingeſchlagen. Vorher aber wird ein Loch durchgebohret, wodurch die Leinen gar räumlich gezogen werden können; hinten und vorn gerade auswärts aber Winden, womit die Leinen anzuziehen ſeyn, weil die Leinen im Waſſer mit den bloßen Händen um den Heftel herum ſchwerlich anzuziehen ſeyn würden. Mithin muß auch weder von den Hefteln, noch einigem Zeuge, aus dem Waſſer etwas hervor ragen, ſondern alles mit Waſſer bedeckt ſeyn.

Die Winden ſind folgender Geſtalt beſchaffen. Man rammet zu einer Winde zwey viereckige eichene Pfähle, 7 bis 8 Zoll ins Gevierte, und 2 Fuß von einander, ein, da denn vorher zu jedem Pfahle ein eiſerner Ring, wie an einem Thorwege, welcher in Angeln geht, gemacht wird. Die Weite des Ringes über dem Diameter iſt 3 Zoll, 2 Zoll breit, und ½ Zoll ſtark. Untem am Ringe iſt noch eine Stange Eiſen, mit dem Ringe in gleicher Breite, an ¾ Zoll ſtark, und 7 Zoll lang, wodurch in der Mitte ein viereckiges Loch iſt, dadurch ein eiſerner Bolzen geht, welcher durch das Eiſen und die Säule durchlangen muß, an einem Ende aber, als am Eiſen, ein Kopf, und auswendig an der Säule ein Splittnagel vorgeſtecket werden kann. Dieſe eiſerne Ringe oder Hülſen müſſen erſt in das Holz der Säulen eingelaſſen werden, ſo ſtark als die eiſernen Stangen ſind, und daß die Hülſe über der Säule zu ſtehen kommt. Zu den Walzen der Winden wird gutes feſtes Holz genommen, und werden dieſelben 2 Fuß hoch, ohne die Zapfen, lang gemacht; daran denn die Zapfen, welche zu beyden Seiten in die eiſernen Ringe kommen, gar leicht zu drehen ſind. In der Walze kommen 4 Löcher, je zwey und zwey, nicht weit von einander, auch näher den Zapfen, als der Mitte. Die Löcher treffen auch über das Kreuß, und ſind meiſtens zwey Zoll lang, wozu noch zwey breit geſchnittene Windeknebel kommen, die ſo breit, als zum Einſtecken nöthig iſt, und auf 1½ Fuß lang ſind. In der Mitte an der Walze iſt ein kurzer, hölzerner, aber etwas ſtarker Nagel hinein zu bringen. Die Lorven zu den Stellſtäben werden mit eiſernen Backen verſehen, wie denn auch an den Stell-Stäben eiſerne Dillen mit Löchern, und dazu auch eiſerne Bolzen ſeyn müſſen. Und alſo wird es bey allen vier Stäben zu Anziehung der Oberleinen gemacht. Die Aufſtellung betreffend, ſo geht unter den Stäben hindurch ein Stück Holz, von etwa 6 Zoll breit, worauf

auf Stahlfedern zu machen ſind, die gerade unter den Stäben liegen. Die Stäbe müſſen auf 6 Zoll über den Oberleinen hinaus reichen, worüber eine Stellung mit einem übergehenden eiſernen Bügel und ein Haken ſind, auf die Art, wie bey dem Vogelherde, ſo von Holz zu machen, angegeben wird. An den Haken ſind Drahte zum Abziehen; wie denn der Draht von der hinterſten Stellung bey dem Aufſtellen allemahl unter den vorderſten Stab geleget werden muß, indem ſonſt, wenn er oben wegkäme, der Vorderſtab den Zugdraht allemahl wegriſſe, oder gar ſtehen bliebe; deswegen auch 1 Elle vor den vorderſten Stäben Pfähle mit Löchern einzuſchlagen ſind, wodurch die Zugdrahte gehen, und ſodann erſt gegen die Mitte des Herdes ſchräg zuſammen laufen, und in die Hütte genommen werden. Zu den Unterleinen müſſen oben rund geſchnittene, und mit einem weiten Loche verſehene Heftel ſeyn, wodurch die Unterleinen gezogen und daran gebunden werden können, damit die Wände nicht, als wie an einem oben ſtumpfen oder ſpitzigen Heftel, hangen bleiben können, weil man nicht ſo eigentlich im Waſſer, wenn man die Garne hinein leget, ſehen kann, ob ſie an die Heftel antreffen, oder nicht. Dieſes wären nun die Herde. Hierzu wird aber auch eine Hütte auf das trockene Land gemacht. Schickte es ſich auf den Damm, ſo wäre es gut; oder könnte ſie auf einen Baum geſetzt werden, ſo wäre es noch beſſer wegen des Windes. Sonſt aber iſt hierbey dieſes in Acht zu nehmen, daß die Hütte vorn Herde aus gegen Südoſten angeleget, und ſelbige entweder mit lebendiger Hecke, Wintergrün, Je länger je lieber, u. d. gl. auswendig recht lebendig, oder mit Raſen, daß ſie wie ein grüner Hügel anzuſehen ſey, verfertiget werde. Wenn man nun alſo mit der Anlegung des Herdes und der Hütte fertig iſt, wird der Teich wieder angelaſſen. Sollte es aber ein Teich ſeyn, der in 24 Stunden wieder anliefe: ſo könnte man die Wände und den

ganzen Herd ſo aufgeſchlagen und geſtellt liegen laſſen. Weil aber auf ſolchen kleinen Teichen der Fang nicht beträchtlich ſeyn kann: ſo iſt nöthig, daß ich nunmehr auch die Stellung im Waſſer auf großen Teichen zeige. Man fährt nähmlich das Zeug mit dem Kahne zum Herde, ſtrecket die eine Wand auf das Trockene des Herdes, nimmt die Unterleine, fühlet im Waſſer nach dem hintern Heftel, zieht die Leine durch, und bindet ſie an; wie ſie denn auch an dem vorderſten durchgeſteckt und ſcharf angezogen wird. Hierauf nimmt man die Oberleine, und ſchlägt ſelbige oben um den Stab; das Ende derſelben aber wird mit einer halben Schleife an der Walze oder Winde, und an den in der Mitte befindlichen hölzernen Nagel geleget. Alsdann werden die Windeknebel in die Löcher der Walze geſteckt und gedrehet, ein Knebel wieder heraus gezogen, und in das andere Loch, welches im Drehen oben gekommen iſt, geſtecket, und alſo immer ein Knebel um den andern heraus gezogen und in das oben ſtehende Loch geſteckt. Das erſte Ende an der Leine wird nicht auf einmahl ſo ſcharf angezogen, ſondern es wird die Oberleine auch an dem hinterſten Stabe umgeſchlagen, wie vorn, durch den Heftel gezogen, und an die Winde angeleget, wie bey der vorderſten Winde bereits angezeigt worden iſt. Hernach drehet man vorn und hinten die Walzen oder Winden zugleich, daß alſo die Wand zugleich recht ſtraff werde. Auf gleiche Weiſe verfährt man auch mit den drey übrigen Wänden; ſodann drückt man jeden Stab auf ſeine Feder herunter, legt und ſtellt die Schneller auf, ſo iſt die Stellung fertig. Hierbey hat man nun etliche Lock-Aenten nöthig, welche an den Hügeln des Herdes entweder angefeſſelt, oder aber, ihr Futter auf dem Herde zu nehmen, gewohnt ſind. Es iſt beſſer, wenn man wilde Aenten aufgezogen hat, welche ihr Futter ordentlich auf dem Herde bekommen. Solche können gelähmt werden, und man läßt ſie ſodann auf dem Teiche frey

herum

herum ſchwimmen, da ſich denn die andern wilden Aenten nicht nur mit ihnen bekannt machen, ſondern auch die erſtern, wenn man ſtellet, dieſelben mit herbey führen. Hat man nun aufgeſtellt, und den Herd gehörig mit Haber und Gerſtenmalz beſtreuet: ſo wartet man, bis ſich eine gute Partie auf den Herden verſammlet hat, und zieht alsdann an beyden Herden zugleich die Schneller los. Wo es nöthig iſt, hat man, in einiger Entfernung, einen Kahn in Bereitſchaft, fährt hinüber, und macht die gefangenen Aenten todt. Die Lockänten aber müſſen gezeichnet ſeyn, damit man ſich nicht zum Schaden ſelbige auch mit todt mache.

Ich gedenke noch mit wenigem, **einiger bey fremden Völkern gewöhnlichen Arten, wilde Aenten zu fangen,** welche theils mit den bisher beſchriebenen überein kommen, theils davon abgehen.

In Kamtſchatka, fängt man die Aenten mit Netzen auf folgende Art. Man hauet durch einen Wald, welcher zwiſchen zwey Seen, oder zwiſchen einem Fluſſe und einem See ſteht, einen geraden Weg, durch welchen die Aenten im Sommer fliegen. Wenn nun im Herbſte die Fiſcherey zu Ende iſt, befeſtiget man verſchiedene Netze an hohe Pfähle, welche des Abends ſo hoch aufgezogen werden, als die Aenten zu ſteigen pflegen. Rund um die Netze iſt ein Zugſtrick gemacht, um ſie zuſammen zu ziehen, ſo bald man ſieht, daß die Aenten ſich darein verwickelt haben. Allein, dieſes Geflügel ſtreicht manchmahl mit ſolcher Gewalt und in ſo großer Anzahl, daß es durch die Netze bricht.

Steph. Kraſcheninnikow Beſchreib. des Landes Kamtſchatka, nach der Ueberſetz. von Hrn. Prof. Köhler. Lemgo 1766, 4. S. 199.

An der Wolga, hat man eine beſondere Art, wilde Aenten zu fangen, welche zwar in vielen Stükken mit vorgedachter kamtſchatkiſchen Art überein kommt, aber doch auch in etwas verſchieden iſt. Der Jäger wählt einen Ort, wo zwey Seen nahe bey einander, und zwiſchen beyden ein klein Gehölz liegt, oder ein kleiner Fluß ſich an den See hin zieht. Durch das Gehölz hauet der Jäger eine Allee oder Gaſſe, die er recht rein abholzt, und hängt querüber ein 3 Faden langes Garn. Oben iſt

iſt das Garn breit, unten aber läuft es wie ein Keil zuſammen. An dem obern Ende des Garns ſind in kleinen Entfernungen Ringe angenäht, durch welche eine Leine gezogen wird. Das von der Leine herab hangende Garn wird ganz leicht an Bäume angemacht. Wenn die Aenten auf den einen See fliegen, laſſen ſie eine an einen Bindfaden gebundene Aente auf den andern See; ſobald dieſe zu ſchreyen anfängt, erheben ſich die Aenteriche von jenem See, und fliegen durch die freye Gaſſe des Holzes; in dieſer finden ſie das querüber gezogene Garn vor ſich; ſobald die Aenten an daſſelbe anfahren, laufen die Ringe an der ſchräg herab gehenden Leine zuſammen; dadurch verwickeln ſich die Aenten, und fallen dem Jäger in die Hände.

Sie fangen hier auch die Aenten mit Fallſtricken. Man ſchlägt zwey Pfähle ein; daran wird ein Strick gemacht, ſo daß die an den Strick gebundenen Schlingen oben auf dem Waſſer ſchwimmen, worein ſich die Aenten im Schwimmen verſtricken.

Iwan Lepechin Tagebuch der Reiſe durch verſchied. Provinzen des ruſſ. Reiches, nach der Ueberſetz. des Hrn. Paſt. Haſe. Th. 1. Altenb. 1774, 4. S. 145, f.

In Sibirien iſt eine gewiſſe Art Aenten, die braune Seeänte (Anas fusca,) oder die auf ruſſiſch ſo genannte Turpane, welche niemahls gern die See verläßt, und nur zu der Zeit, wenn ſie die Federn verliert, in die Flüſſe getrieben wird. Wenn man bey einer Heerde dieſer Aenten nur das in Acht nimmt, daß man das Weibchen zuerſt ſchießt und im Waſſer liegen läßt: ſo kann man den ganzen Haufen nach und nach wegſchießen, ohne daß eine davon flöge. Denn die Männchen ſind dermaßen brünſtig, daß ſie ſich alsdann, einer nach dem andern, über das Weibchen machen, und daſſelbe treten.

Die Tunguſen fangen die Turpanen in der See mit Manſchiken oder geſchnitzten hölzernen Turpanen, welche ſie ſchwarz färben, und ihnen einige Federn, ſtatt des Schwanzes einſtecken, ſtatt der Augen aber Glaskorallen einſetzen. Dieſe nehmen ſie mit ſich auf einen Kahn in die See. Sich ſelbſt verbirgt der Tunguſe hinter einer Wand von Birkenrinden, welche quer über den Kahn aufgerichtet wird, und dazu dient, daß die Aenten den Kahn für einen in der See treibenden Klotz anſehen. Wenn er denn ungefähr

fähr noch 30 Fuß von den Aenten iſt, ſetzt er ſeine Aente auf einen 30 Fuß langen dünnen Stock, und ſchiebt ſie langſam auf dem Waſſer ſchwimmend unter die Schaar der Aenten. Dieſe fangen ſogleich an, die hölzerne Aente zu treten, welche aber untertaucht, entwiſcht, und denn an einem andern Orte wieder zum Vorſchein kommt, wodurch die Aenten immer brünſtiger und unachtſamer werden. Alsdann wirft der Tunguſe, mit einem Spieße, welcher mit einem Wiederhaken verſehen iſt, und womit er genau zielt, eine Aente nach der andern, und zieht ſie langſam auf dem Waſſer zu ſich. Dieſe Jagd iſt dermaßen beliebt, daß die guten Manſchiken oder Jagdänten, weil nicht alle gleich gerathen, unter den Tunguſen ein Erbſchaftsſtück ausmachen, und theuer verkauft werden.

Wenn dieſe Aenten die Federn fallen laſſen, ſo treiben die Tunguſen, welche an dem Ochota wohnen, die Schaaren derſelben mit Kähnen in die Mündung des Fluſſes, an einen Ort, wo ſie bey abfallendem Waſſer trocken zu ſtehen kommen. Alsdann läuft alles zu, und erſchlägt die Aenten mit Prügeln. Andere fangen die Vögel, ziehen ihnen mit einer eiſernen Nadel eine lange Schnur durch die Augen, und reihen ſie funfzig= ja hundertweiſe an; Andere ſchneiden denn oft zur Kurzweile den Knoten, welcher die Aenten zuſammen hält, los, daß ſie an dem andern Ende wieder fortgehen. Denn dieſe Aenten haben ein ſo zähes Leben, daß ſie noch 2 oder 3 Tage leben, nachdem man ihnen den Kopf zerquetſcht oder mit einem Nagel durchbohrt hat. Ja, wenn man ihnen oft 3 bis 4 kleine Ladungen Schrot in den Leib gejagt hat, bleibt noch Leben darin. Nichts iſt luſtiger, als obgedachter Waſſerjagd der Tunguſen beyzuwohnen, da man Jung und Alt hoch aufgeſchürzt in Moraſt und Waſſer herum waten ſieht, wobey Männer und Weiber vor Begierde ſo weiſe ſind, als Eva vor dem Falle, da ſie ihre Blöße nicht ſahe.

P. St. vermiſchte Anmerk. von den Zugvögeln Sibiriens, im 2 St. des Stralſund. Magaz. 1768, 8. S. 165, f.

Eine ſehr luſtige Aentenjagd iſt es auch, womit ſowohl die Aegypter, als die Chineſer, ſich oft den einträglichſten Zeitvertreib zu machen pflegen. Nach des du Halde Berichte in ſeiner Beſchreibung des chineſiſchen Reichs und der chineſiſchen Tartarey, S. 138, iſt in China eine Art wilder Aenten ungemein häufig auf den Waſſern und Sümpfen anzutreffen, welche nach dem Genuſſe der Kürbiſſe überaus begierig ſind. Die Einwohner bedie=

bedienen ſich der Kürbiſſe, dieſe Näſcher damit zu fangen, auf folgende Art. Sie nehmen große getrocknete Kürbiſſe, worin einzelne kleine Oeffnungen gemacht worden ſind, durch welche ſie frey Athem ſchöpfen, und ihre Beute ungehindert beobachten können. In einen ſolchen ausgehöhlten Kürbiß ſtecken ſie ihren Kopf, und ſteigen alsdann ſo tief in das Waſſer, daß nichts, als dieſer Kürbiß, über die Fläche deſſelben hervor rage. Die Aenten, welche dergleichen Früchte oft auf dem Waſſer ſchwimmen ſehen, und mit denſelben theils zu ſpielen, theils ſich davon zu nähren, gewohnt ſind, werden durch den Anblick dieſer verdächtigen Lockſpeiſe, deren gefährlicher Hinterhalt ihnen verborgen bleibt, nicht ſcheu gemacht. Sie halten ungeſtört aus, und laſſen den verkappten Jägern die Bequemlichkeit, ſie unvermerkt bey den Füßen zu erhaſchen, ſobald ſie ſich einem dieſer gefährlichen Kürbiſſe nahen. Damit aber das Geſchrey der Gefangenen die übrigen ſichern Aenten nicht verſcheuchen, und die Jagd deſto einträglicher ſeyn möge, brauchen die ſchwimmenden Jäger die Vorſicht, den erhaſchten Raub ſogleich unter das Waſſer zu ziehen, ungeſäumt zu erdroſſeln, und an einem Gürtel, den ſie um den bloßen Leib tragen, zu befeſtigen.

Eine Abbildung dieſer Jagd findet man auch im 2ten Jahrg. der Mannigfaltigkeiten, Berl. 1771, 8. S. 618.

Auf gleiche Art werden auch in Cartagena die wilden Gänſe gefangen. Allg. Reiſebeſchr. Th. IX, S. 44.

Eben dergleichen Liſt bedienen ſich auch die Aegypter. Die Beſchreibungen, welche de la Porte im I Th. der Reiſen eines Franzoſen, S. 165, und im 5 Th. S. 302, vom wilden Aentenfange der Aegypter gemacht hat, ſtimmen mit der Dü Haldiſchen Erzählung vom chineſiſchen Aentenfange aufs genaueſte überein.

Die Art in Arabien, Aenten zu fangen, da man Seegras auf den Kopf nimt, und ſo unter dem Waſſer bis zur Aente kriecht, und dieſelbe, da ſie nichts böſes von dem Seegraſe vermuthet, alsdann bey den Beinen ergreift, welche einige für fabelhaft halten, hat Herr Niebuhr, wie er in ſeiner Reiſebeſchreibung nach Arabien verſichert, mit Augen geſehen.

Wenn man die Aenten ſchießen will, kann man ſie auf zweyerley Art berücken. Erſtlich, wenn die

Aenten im Frühjahre reihen (ſich begatten), nimmt man eine zahm auferzogene wilde Aente, bindet einen langen Bindfaden an dieſelbe, und läßt ſie alſo auf dem Teiche ſchwimmen. Man kann deren auch zwey oder drey nehmen. Der Jäger hält ſich in einer von grünem Reiſe und Rohr verfertigten Hütte verborgen. Wenn nun die Aenteriche kommen und dieſe Lockänten ſehen, fallen ſie bey denſelben nieder, um ſich mit ihnen zu ergetzen, da man ſie denn mit viereckigem Hagel, welcher Aentendunſt, Aentenhagel, oder Hagel-Schrot, genannt wird, ſchießt. Damit man nicht zugleich ſeine eigene Lockänten treffe, läßt man den Courtiſan lieber auffliegen, und langet ihn ſodann im Fluge herunter.

Noch iſt zu bemerken, daß, wenn die Aenteriche gezogen kommen, und nicht gar bald fallen oder anſchwingen wollten, man die Aente anrühren müſſe, damit ſie zu ſchreyen anfange. Auch wird derſelben des Morgens kein Futter gegeben, damit ſie ſich deſto eher melde. Hierbey iſt aber auf den Wind zu achten; daher iſt es gut gethan, wenn man die Lockänten auf Kaupen anfeſſelt, oder an Pfähle anbindet; auf dieſe Art ſind ſie auch ſo anzubringen, daß ſie über dem Winde ſitzen.

Zweytens können die Aenten auch über ihrem Vorwitz berücket und geſchoſſen werden. Man hat hierzu ein abgerichtetes Schießpferd (von deſſen Abrichtung ich an ſeinem Orte handeln werde,) nöthig; ferner einen Hund mit ſpitzigen Kopfe und Ohren, von der Farbe eines Fuchſes; noch beſſer aber iſt ein Fuchs, den man zahm erzogen hat. Wo nun die Aenten auf einem Teiche oder See liegen, zieht man mit dem Schießpferde am Ufer oder Damme hin. Wo man aber nicht über Wind kommen kann, laviret man mit dem Pferde hin und wieder, bis man zum Schuß komme; vornehmlich aber läßt man den Hund oder Fuchs auf dem Damme oder am Ufer hin und wieder gehen. Sie müſſen aber alſo abgerichtet ſeyn, daß ſie hinlaufen, auch wieder herkommen, welches man ihnen mit Hinwerfung

eines

eines Stückchen Brod beybringen kann. Da nun alſo der Fuchs bald hinläuft, ſich ſehen läßt, auch wieder zum Jäger kommt, und verborgen iſt, und die Aenten werden ſolches gewahr, ſo pflegen ſie ſich (aus der oben, S. 49, in der unten befindlichen Note, angegebenen Urſache) dahin zu begeben, und büßen alsdann durch den Schuß ihr leben ein. Hierbey aber iſt ein guter Hund nöthig, der die geſchoſſenen Aenten aus dem Waſſer hohle.

Noch eine beſondere Invention, iſt das Schießen der Aenten mit Doppelflinten und Karrenbüchſen. Weil man dieſelbe auch bey wilden Gänſen gebraucht: ſo werde ich ſie erſt dort beſchreiben.

Bey der Aentenjagd muß ich noch diejenigen offenbaren Mißbräuche anzeigen, welche zu Verringerung ihrer Anzahl gar viel beytragen. Meiſtentheils werden die Aenten wie Raubvögel behandelt, daß man ihnen zu aller Jahrszeit nachtrachtet, ohne Abſicht auf deren Vermehrung, und wie ſie am beſten zu nutzen ſind. Man ſchießt gemeiniglich das Frühjahr über, ſowohl Aente als Aenterich. Iſt man ja billig, ſo werden die Aenten in der Parzeit ſo viel möglich geſchonet, die Aenteriche aber ohne Ablaß geſchoſſen, auch noch um dieſe Zeit, wenn die Aente ſchon leget und ſie der angeparte Aenterich täglich tritt. Daß es gemeiniglich mehr Aenteriche als Aenten giebt, befindet ſich in der Erfahrung; man kann auch im zeitigen Frühjahre auf dem Zuge Aenteriche ſchießen, deren ſich zu dem Paren noch immer genug finden werden. Kommt aber die Legezeit, ſo dürfen dieſe ſo wenig geſchoſſen werden, als die Repphühnerhähne in der Legezeit der Hühner. So bald die Aenten brüten, welches meiſtens ſchon in dem halben April geſchicht, begeben ſich die Aenteriche in abgelegene große rohrige Teiche, und mauſen ſich den Sommer über, um welche Zeit man ſie ebenfalls ohne Schaden wegfangen kann, da ſie zu der Auferziehung der Jungen weiter nichts beytragen.

Sobald es vor und nach Johannis junge Aenten gibt, äuſſern ſich neue Mißbräuche bey dieſer Jagd, wenn man ſie ganz jung aufſuchet, ehe ſie nur eßbar ſind, und kaum Federn bekommen. Die meiſten werden von den Hunden gefangen und zu Schanden gebiſſen, daß ſie zum Eſſen nicht taugen. Zu Vermeidung deſſen, iſt es beſſer, dieſelben ſo lange ſie nicht flugbar ſind, auf die oben beſchriebene Art, in

Steck-

Steckgarnen, welche man in das lange Gras nahe in den Teichen und Lachen, ſo man mit Hunden durchſtöbert, ſtellet. Daß man die alte Aente todt ſchießt, ehe die Jungen flugbar werden, und ehe ſie die Alte wegführt, iſt wohl gethan; denn wenn ſie nur halbwüchſig ſind, ſo verderben ſie nicht, ohne die Alte, und bleiben ſodann bis zu ihrer völligen Größe auf dem Teiche, wo ſie einmahl ſind. Man läßt ſie ungeſtört, bis ſie von ſelbſt Abends von einem Teiche auf den andern fliegen, welches meiſtens in der Zeit der Gerſtenreife geſchieht, wo ſie Abends auf dem Anſtande im Fluge mit Luſt zu ſchieſſen, auch zum Eſſen ſehr tauglich ſind. Unſtreitig aber iſt die nutzbarſte Art der wilden Aentenjagd, wenn ſie auf den S. 46 fgg. beſchriebenen Aentenfängen auf großen Teichen alljährlich zu Hunderten und Tauſenden gefangen werden, zu der Jahrszeit, da ſie zu gehöriger Reife gelanget, und gut an Wildbret ſind, welches vom Monathe Auguſt an, bis in den ſpäten Herbſt geſchieht, wenn ſie bis gegen Michaelis reifes Getreide in Schwaden und Stoppeln, und von Michaelis bis zu ihrem Abzuge Eicheln genoſſen haben, von welchen letztern ſie vorzüglich gut an Wildbret werden.

Hrn. von Schönfeld Landwirthſchaft, Leipz. 1773, gr. 8. S. 705, f.

Bey der Zurichtung der Aenten iſt hauptſächlich darauf zu ſehen, daß diejenigen, die etwa nach Moraſt, Sumpf, worin ſie ſich aufgehalten haben, oder thranicht ſchmecken, welches von ihrem gewöhnlichen Freſſen der Fiſche herrührt, nicht zum Kochen und in die Paſteten einzuſchlagen, wohl aber zum Braten dienen, wiewohl ſich Aenten überhaupt mehr zum Braten, als zum Kochen, ſchicken. Man hat gefunden, daß die Materie des jetzt gedachten unangenehmen Geſchmackes hauptſächlich in dem Fette unter der Haut ihren Sitz habe. Es kann daher dieſer ſehr verbeſſert werden, wenn man dieſes Fett hinweg thut. Man darf nur der ganzen Aente die Haut mit dem Fette abziehen, welches ſehr leicht angeht. Alsdann ſpicket man das Fleiſch, und läßt es gehörig braten.

In Carolina, wird den wilden Aenten der thranichte Geſchmack dadurch benommen, daß man ihnen alles Fett abzieht, und den Körper 5 bis 6 Stunden in die Erde gräbt.

Einige pflegen die zahmen Aenten, ehe ſie dieſelben braten, auf folgende Weiſe vorzubereiten. Sie miſchen Eſſig, Wein, geſtoßenen Jngber, Pfeffer und Würznelken wohl durch einander, gießen es der lebendigen Aente in den Hals, ſchnüren ihr hierauf mit einem Bindfaden dergeſtalt den Hals zu, daß ſie nicht ſogleich ſterbe, ſondern nach einer geraumen Zeit alſo verzappele; denn, je länger ſie ſich noch bewegt, deſto beſſer ſchlägt das Eingegoſſene durch das Fleiſch. Alsdann wird ſie gerupft, rein gemacht, über dem Feuer abgeſengt, ſauber gewaſchen, ihr das Eingeweide und der Kropf heraus genommen. Nachher ſpeilert man ſie zum Braten, läßt ſie auf einem Kohlfeuer, wenn ſie vorher mit Speck oder Butter beſtrichen worden iſt, anlaufen, ſpicket ſie, und ſalzet ſie ein wenig ein. Man ſteckt ſie hierauf an den Spieß, und läßt ſie gemächlich braten, träufelt auch Butter darauf. Wenn ſie nicht braun werden, ſondern weißlich bleiben ſollen, beſteckt man ſie mit Papier. Wenn ſie gebraten ſind, richtet man ſie an, und macht gäſchichte Butter darüber.

Man kann die Aenten auch auf folgende Art zubereiten. 1) Man ſpicket die Aente, anſtatt des Speckes, mit länglich geſchnittenen Rüben, nimmt ſodann mehr von dieſen Rüben, thut ſie in eine eiſerne Pfanne, und läßt ſie in geſchmolzenem Specke liegen, thut etwas Mehl hinein, und alles zuſammen mit der Brühe in einen Topf, würzet es mit Salz, Pfeffer und etwas feiner Würze, und richtet die Aente an; läßt dieſe Potage gelinde kochen, und garniret ſie hernach mit der Aente, Rüben, und in Butter geröſtetem Brod. Man ißt ſie auch in Paſteten, und gedämpft wie die Kapaunen. 2) Man macht in einer Caſſerolle ein Ragout von Auſtern, Trüffeln, Kälbermilch, gehackten Zwiebeln, Peterſilie, Salz, Pfeffer und Butter, beſtreuet die Aente damit, und bindet es mit Zwirn, daß nichts abfalle, bratet ſie am Spieße, richtet ſie mit eben dem Ragout darüber an, und thut ein wenig Champignons-Extract dazu. 3) Wenn die Aente am Spieße halb gebraten iſt, läßt man ſie in einer Brühe mit Kälbermilch, Trüffeln, Champignons, Artiſchockenboden, feiner Würze, Roquembole

bole ꝛc. kochen. Wenn ſie gar iſt, wird ſie mit gefülltem gehacktem Kalbfleiſche angerichtet.

Außer dieſen gibt es noch verſchiedene andere Zurichtungen der Aenten, als: mit Auſtern, mit Blumenkohl, in brauner Brühe, mit einem Coulis, mit Kapern und Korinthen, mit Endivien, mit grünen Erbſen, gefüllte, mit Pomeranzenſaft, verſchiedene Arten Paſteten ꝛc. wozu man in dem Magazin für junges Frauenzimmer, in dem Frauenzimmerlexicon, und in andern Kochbüchern, hinlängliche Anweiſung findet.

Wie die Aenten zu trenſchiren und vorzulegen ſeyn, lehret das Magazin für junge Frauenzimmer, S. 90, f.

Wenn man erwäget, daß eine zahme Aente ſich wenig beweget, ſtets in Koth und Unflath lebet, Koth, Würmer, Spinnen, verfaulte Fiſche, Kröten und alles unfläthige frißt: ſo wird man nicht daran zweifeln, daß die Aenten in ihrem Fleiſche einen Ueberfluß an grobſchleimigen unreinen Säften haben, und ſich alſo wenig zur geſunden Nahrung der Menſchen ſchicken. Die wilden Aenten, weil ſie ſich mehr bewegen, haben zwar ein zärteres, aber doch nicht ganz rein ſchmeckendes Fleiſch. Man mäſtet die zahmen Aenten, die man zur Speiſe beſtimmt hat, gemeiniglich eine Zeitlang mit Kleyenbrey, Hirſe, Haber, Wicken, Gerſte, Biertrabern u. d. gl. aber ihr Fleiſch, ob es gleich etwas ſchmackhafter geworden iſt, bleibt doch ſchwerverdaulich. Schon Aldrovand ſchrieb das bleyfarbene und gedunſene Ausſehen der Juden dem vielen Aentenfleiſche zu, welches ſie gern eſſen. Unter den wilden Aenten ſind die Kriechänten noch die beſten.

D. Zückert Abhandl. von den Speiſen aus dem Thierreich Berl. 1777, gr. 8. S. 100.

Ente, (Berg=) } ſiehe oben S. 41.
— (Bläß=) }

— (Blau=) ſiehe oben S. 42.

— (Dach=) Colymbus minor *Klein.*; ſiehe unter Taucher.

Ente, (Eider-) ſiehe Th. X, S. 331.
— (Haus-) ſiehe oben, S. 33.
— (Indianiſche) ſiehe oben, S. 39.
— (Käfer-) Colymbus minor *Klein.*; ſiehe unter Taucher.
— (Kriech-) ſiehe oben, S. 41.
— (März-) ſiehe oben, S. 42.
— (Mos-) }
— (Mück) } ſiehe oben, S. 41.
— (Pfeif-) }
— (Schell-) }
— (Schild-) } ſiehe oben, S. 42.
— (Schmahl-) }
— (braune See-) ſiehe oben, S. 60.
— (Speck-) ſiehe oben, S. 42.
— (Spiegel-) }
— (Stör-) } ſiehe oben, S. 42.
— (Türkiſche) ſiehe oben, S. 39.
— (Wilde) ſiehe oben, S. 40, fgg.
— (Zahme) ſiehe oben, S. 33.

Entenadler, ſiehe Entenſtößer.

Entenbeitz, das Beitzen wilder Aenten, oder der Fang derſelben mit Habichten; ſiehe Habicht.

Entenbrühe, ein alſo genanntes Mittel in Brandſchäden; ſ. Th. VI, S. 364.

Entendunſt, ſiehe oben, S. 63.

Enteneyer, ſiehe oben, S. 35 und 39.

Entenfang, ſiehe oben, S. 46.

Entenfedern, ſiehe oben, S. 38.

Entenflott, ſiehe Entengrütze.

Entenfuß, Podophyllum *L.*; ſiehe Fußblatt.

Entengehäge, ſiehe oben, S. 45.

Entengras, eine Grasart, welche den ſo genannten Schwaden oder die Mannagrütze bringt; ſiehe unter Schwaden.

Entengries, ſiehe Entengrütze.

Enten-

Entengrün, ſiehe den folgenden Artikel, und **Grün**.

Entengrütze, Entengries, Entengrün, Entenflott, niederſächſiſche Benennungen derjenigen Waſſerpflanze, welche den Hochdeutſchen unter den Nahmen **Meerlinſen** und **Waſſerlinſen** bekannter iſt; ſiehe unter **Linſe**.

Entenhabicht, ſiehe **Entenſtößer**.

Entenhagel, ſiehe oben, S. 63.

Entenherd, ſiehe oben, S. 54.

Entenmiſt, in wie fern derſelbe zum Dünger zu gebrauchen iſt; ſiehe unter **Miſt**.

Entenſchnabel, eine Art Weitzen; ſiehe unter **Weitzen**.

Entenſtößer, nennet man überhaupt alle diejenigen Raubvögel, welche auf die Aenten fallen und dieſelben tödten; wohin vornehmlich einige Adler, Habichte und Falken gehören. Insbeſondere aber rechnet man hieher diejenigen, welche dazu abgerichtet und zur Beitz gebraucht werden. Siehe **Adler**. **Habicht**.

Enterben, L. Exheredare, eine Perſon von der Erbſchaft, die ihr ſonſt nach gemeinem Erbrechte zugekommen wäre, durch ein Teſtament ausſchließen.

Aeltern können ihre Kinder in ihrem Teſtamente nicht präteriren, ſondern müſſen dieſelben nothwendig und nahmentlich entweder zu Erben einſetzen, oder enterben, weil die Kinder von der Natur ſelbſt zur Erbfolge (Succeſſion) gerufen werden. Weil es aber unbillig ſeyn würde, den Aeltern eine ſolche Nothwendigkeit aufzulegen, daß ſie ihre Kinder zu Erben einſetzen müſſen, wenn die Kinder ſich übel aufführen: ſo haben die Geſetze, nachdem ſie die Teſtamente eingeführt, folglich den Aeltern die Gewalt gegeben haben, nach ihrem Tode zu disponiren, ſolche Freyheit dahin eingeſchränkt, daß ſie den Kindern das Pflichttheil, (die Legitimam) vermachen, und ihnen ſolche nicht ohne wichtige Urſache durch eine Enterbung entziehen können. Es iſt alſo eine **Enterbung**, L. Exheredatio, wenn die Aeltern ihre Kinder, welche ſonſt nothwendig hätten inſtituiret wer-

den müſſen, in einem gültigen Teſtamente nahmentlich und aus einer legalen Urſache, von dem Pflicht-Theile ausſchließen.

Es können aber die Aeltern ihre Kinder enterben: 1) Wenn ein Kind thätliche und gewaltſame Hand an ſeine Aeltern gelegt, oder durch andere legen laſſen, oder Rath dazu gegeben; oder wann es gewußt, daß den Aeltern dergleichen Gewalt zugedacht iſt, und dieſelben nicht gewarnet hat. 2) Wenn Kinder, welche 18 Jahre alt ſind, ihre Aeltern nicht aus der Gefangenſchaft (im Fall ſie im Stande ſind ſolches zu thun, und von der Aeltern Zuſtande benachrichtigt ſind) entledigen und frey machen. 3) Wenn Kinder, welche 18 Jahre alt ſind, für ihre arme, oder kranke, oder blödſinnige Aeltern keine Sorge tragen, und dieſelben nach ihrem Vermögen nicht unterhalten noch pflegen; welche Vorſorge auch in anſteckenden Krankheiten, und ſo gar bey der Peſt, erfordert wird. 4) Wenn die Kinder ſich zu lüderlicher Geſellſchaft ſchlagen, um Böſes mit derſelben auszurichten, oder ſonſt eine infame Lebensart erwählen; als z. E. wenn dieſelben ſich zu einer Zigeuner- Diebes- und Räuber Bande geſellen, wenn ſie auch ſchon wirklich keinen Diebſtahl oder Mord begangen, oder die Bande verlaſſen haben; es wäre denn, daß ſie von ungefähr unter deren Hände gerathen. Gleiche Bewandtniß hat es, wenn ſie Scharfrichter, Schinderknechte, Hurenwirthe ꝛc. werden; es wäre denn, daß die Aeltern conſentirt hätten, oder von eben derſelben Profeſſion wären. 5) Wenn die Kinder ſich zu den Komödianten, Seiltänzern ꝛc. geſellen, welche Regel aber gleichfalls ihren Abfall hat, wenn die Aeltern conſentiren, oder von eben derſelben Profeſſion ſind. Ueberdem hat dieſe Urſache nicht Statt, wenn die Kinder vor der Enterbung die Profeſſion wieder quittirt haben. 6) Wenn eine ungerathene Tochter zu Falle kommt, ſie möge unter oder über 25 Jahre alt ſeyn; es mögen auch die Aeltern ſich bemühet haben, eine Partie für ſie zu finden oder nicht; es wäre denn, daß ſich convenable Partien gemeldet, und die Aeltern dieſelben ohne gültige Urſache abgewieſen hätten. Welche Enterbungsurſache um deſto billiger iſt, weil eine Tochter (oder derjenige, welcher dieſelbe zu heurathen ſucht) ſowohl vor als nach dem 25ſten Jahre befugt iſt, wenn ſich eine convenable Partie findet, und die Aeltern ihren Conſens nicht ertheilen wollen,

len, bey den *Conſiſtoriis* anzuhalten, daß der Conſens *ex officio* ſupplirt werde. Solcher Geſtalt können auch die Söhne enterbet werden, wenn dieſelben zum Scandal der Familie und des Publicum ſich mit Huren und andern lüderlichen Weibsſtücken ſchleppen. 7) Wenn Kinder ohne der Aeltern Willen heurathen. 8) Wenn ein Sohn ſich mit ſeiner leiblichen oder Stief-Mutter, oder eine Tochter mit ihrem leiblichen oder Stief-Vater fleiſchlich vermiſcht, ſteht dem Vater oder der Mutter frey, die Kinder zu enterben. 9) Wenn die Kinder ihren Aeltern verbiethen, oder ſie verhindern, ein Teſtament zu machen; wenn ſie z. E. verhindern, daß die Gerichte auf der Aeltern Verlangen nicht gefordert werden, oder, wenn ſie die Gerichte, welche auf des *Teſtatoris* Verlangen gefordert worden ſind, abweiſen ꝛc. Wenn die Aeltern ſolches erfahren, und nachher das Teſtament zum Stande bringen, bleibt das *Factum* der Kinder eine rechtmäßige Urſache, dieſelben zu enterben. 10) Wenn die Kinder zum Juden- oder Heidenthum übergehen, oder von den drey im römiſchen Reiche recipirten Religionen abgehen. Zu welchen Enterbungsurſachen in den kön. preuß. ländern noch hinzu kommen: a) wenn Kinder ohne der Aeltern Willen ein heimliches Eheverlöbniß vollzogen haben, welche vormahls deshalb auf die Hälfte ihres Pflichttheiles enterbet werden konnten;

Conſtit. v. 4 Sept. 1696, in dem Tit. Verlöbniß.

Nach dem Project des Corporis Juris Fridericiani P. I. L. I. Tit. II. §. 23, S. 39 aber, findet die ganze Ausſchließung vom Pflichttheile Statt; welche hier de Sponſal. & Nupt. vorgetragene lehre, nach der neuen Einrichtung der Juſtiz beym altmärk. Obergericht, d. d. Berl. d. 26 Jul. 1753, zur Regel dienen ſoll, da ſonſt das gedachte Project in allem und jedem noch nicht eine geſetzmäßige Kraft erhalten hat. b) Wegen Hochverrathes oder Landesverrätherey, nach einer neuern Verordnung.

Es ſind aber auch die Kinder in gewiſſen Fällen befugt, ihre Aeltern zu enterben, nähmlich: 1) Wenn Vater, Mutter, oder andere Aeltern, ihre Kinder oder Enkel wegen eines ſchweren *Criminis*, welches den Tod oder *Infamiam* verdient, (auſſer dem Laſter beleidigter Majeſtät)

ſtät) denunciiret und angeklagt haben. 2) Wenn ſie den Kindern durch Gift oder ſonſt nach dem Leben geſtanden haben. 3) Wenn ſie mit ihrer Kinder Ehegatten, und z. E. ein Vater mit ſeiner Schwiegertochter ꝛc. Blutſchande treiben. 4) Wenn die Aeltern ihre Kinder verhindern, ein Teſtament in denen Dingen zu machen, wovon ihnen nach den Rechten zu teſtiren nachgelaſſen iſt. 5) Wenn die Aeltern dem Vater, Mutter, Bruder oder Schweſter ihres Schwiegerſohnes oder Schwiegertochter nach dem Leben ſtehen. 6) Wenn die Aeltern ihre Kinder in Armuth, Elend, Krankheit, oder wenn ſie ihrer Vernunft beraubt ſind, verſäumen, und ſie nicht mit gebührendem Unterhalte verſehen noch pflegen. 7) Wenn die Kinder wegen Schulden in Verhaft gerathen, oder vom Feinde gefangen werden, die Aeltern aber, da ſie des Vermögens ſind, und von dem Gefängniſſe Nachricht haben, ſich um deren Loslaſſung nicht bekümmern. 8) Wenn die Aeltern apoſtaſiren, oder von den drey in dem römiſchen Reiche recipirten Religionen abgehen.

Die vorhin angeführten Urſachen der Enterbung müſſen nahmentlich in dem Teſtamente, ſowohl von den Aeltern als Kindern, angeführet werden. Wenn aber eine Urſache ſpecifice beygefügt iſt, und die Kinder läugnen, daß die angeführte Urſache in der Wahrheit beruhe, ſo müſſen die in dem Teſtamente eingeſetzten, oder in deren Entſtehung die Erben ab inteſtato, die Urſache erweiſen. Wenn die Aeltern ſich nach der Enterbung mit den Kindern verſöhnen, und mit einander in guter Vertraulichkeit leben, wird dadurch die Enterbung nicht aufgehoben, wenn nicht der Teſtator gerichtlich, oder durch eine mit ſeiner eigenen Hand ge- und unterſchriebene Schrift, ſeinen Willen hierunter declarirt hat.

Weil Geſchwiſter einander nicht nothwendig erben, ſo können ſie, durch bloßes Uebergehen im Teſtament, einander das Erbe entziehen, folglich auch ohne Anführung einiger Urſachen enterben, daher dergleichen enterbte Geſchwiſter das Teſtament nicht reſcindiren (oder, wie es die Rechtsgelehrten nennen, Querelam

lam inofficioſi teſtamenti anſtellen) können, auſſer in dem einzigen Falle, wenn eine berüchtigte Perſon zum Erben eingeſetzt worden iſt. Es leidet aber auch dieſe Regel einen Abfall: 1) wenn die präteritten Geſchwiſter ſelber berüchtigte Perſonen ſind; oder 2) ſich gegen den Teſtatorem undankbar aufgeführet, oder mit demſelben durch ihre Schuld in Feindſchaft gelebt haben.

Sollte jemand aus Haß, Mißgunſt, Liſt u. d. gl. von der ihm zuſtehenden Erbſchaft ausgeſchloſſen worden ſeyn, ſo können ihm die Rechte auf vielerley Weiſe wieder zu Statten kommen. Wer ein Mehreres hiervon zu wiſſen begehrt, der muß ſich deßhalb in den Geſetzen, oder bey den Rechts-Gelehrten, Raths, erhohlen.

In weiterer Bedeutung wird im Bergbaue ein Stollen enterbet, wenn deſſen Beſitzer die Einkünfte von demſelben verlieret. Siehe **Erbſtollen.**

Enterhaken, ſiehe unter **Haken.**

Enterich, ſiehe oben, S. 33, und 42.

Enterlooper, Interlooper, Zwiſchenläufer, iſt ein bey der Handlung zur See, und abſonderlich unter den Compagnien in den Nordländern, als: in England, Holland, Hamburg, Dänemark ꝛc. ſehr gebräuchliches Wort, und bedeutet ein Schiff eines Particuliers, welches die weit abgelegenen Küſten und Seehäfen beſuchet, um daſelbſt zum Nachtheil der Compagnien, die an dieſen Oertern zu handeln allein berechtigt ſind, einen heimlichen Handel zu treiben.

Man ſieht inſonderheit in den drey andern Welttheilen, und vornehmlich in Afrika, zum öftern ſolche Enterloopers, welche aber die Compagnien durch ihre eigene Schiffe verfolgen laſſen, welche ſich der ſtärkſten zu bemächtigen ſuchen, oder doch, wenn ſie ihrer nicht habhaft werden können, ſie verjagen oder in Grund bohren. Auſſerdem aber bedienen ſich die Holländer zur Bezeichnung eben dieſer Schiffe auch des Wortes Lorrendraayer.

Es heiſſen auch die kleinen Schiffe ſo, welche ſich heimlich in einen Hafen mit einſchleichen, und keinen Zoll geben.

Entgeld, ein Wort, welches nur noch mit dem Vorworte ohne in einigen Redensarten vorkommt. Jemanden ohne Entgeld dienen, umſonſt. Er hat es ohne Entgeld, umſonſt, ohne Geld, bekommen.

Dieſes Wort ſcheint aus Ungeld entſtanden zu ſeyn, welches ehedem nicht nur gewiſſe obrigkeitliche Abgaben, ſondern auch Unkoſten, Aufwand überhaupt, bedeutete.

Entian, ſiehe Enzian.

Entkappen, ſiehe Abkappen.

Entladen, eigentlich, von einer Laſt befreyen. Ein Schiff entladen, ausladen. Einen Wagen entladen, abladen.

Bey den Mahlern, heißt entladen, Fr. dégager, der Figur, durch Entwickelung ihrer Glieder, eine natürliche Stellung geben.

Entlaſſen, von der Verbindung mit einer Sache befreyen. Jemanden ſeines Dienſtes, ſeines Amtes, ſeines Eides, ſeiner Pflicht entlaſſen, ihn von einem Dienſte u. ſ. f. befreyen.

Bey den Eiſenarbeitern wird der Stahl entlaſſen, wenn er zu ſehr gehärtet worden iſt, und man ihn über einem mäßigen Feuer wieder anlaufen und weicher werden läſſet.

Entmannen, ſiehe Verſchneiden.

Entoilage, Fr. Entoilage, eine von Zwirn, Seide oder Neſſelgarn geklöppelte Spitzen- oder Kanten-artige Galanteriewaare, welche zu Manſchetten, Buſenſtreifen, Garnirung der Frauenzimmerkleider und andern Damesputz ꝛc. häufig gebraucht wird. Man hat die Entoilage ſchmahl und breit, auch von allerley Muſtern. Das vornehme Frauenzimmer trägt zuweilen ganze Mantillen, Schürzen ꝛc. von zuſammen genäheter Entoilage. Die ſeidene Entoilage kann nicht gewaſchen werden.

Entonnoir, ſiehe Trichter.

Entorſe, Verſtauchung bey Pferden; ſ. unt. Ausköthen.

Entrait, ſiehe Spann-Riegel.

Entremets, Beyeſſen, Beygerichte, Zwiſchengerichte; ſiehe unter Gericht.

Entrepreneur, Fr. Entrepreneur, heißt eigentlich derjenige, welcher etwas wichtiges unternimmt. Insgemein aber wird es von denen gebraucht, welche eine Lieferung an Getreide, Montirung, Pferden, oder dergleichen, an ein Regiment, oder an eine ganze Armee ꝛc. und zwar in gewiſſer Zeit und um einen vorher accordirten Preis oder Lohn, übernehmen. Imgleichen, von Perſonen, welche einen ganzen Bau eines Bau-Herrn oder einen Hauptheil deſſelben errichten zu laſſen übernehmen, ſowohl die Ankaufung und Anſchaffung der Materialien, und der deshalb zu verrichtenden Fuhren beſorgen, als auch die Werkleute bezahlen, und dieſes alles aus ihren Mitteln beſtreiten; dafür aber ein gewiſſes veraccordirtes, in einem beſondern Contracte beſtimmtes, und auf gewiſſe Termine geſetztes Geld erhalten, dem Contracte gemäß aber auch alles verfertigt zu überliefern verbunden ſind. In welchen Fällen Entrepreneurs beym Baue zu gebrauchen ſeyn, lehrt Penther, im 2 Th. ſeiner Anleitung zur bürgerlichen Bau-Kunſt, Augſp. 1745, f. S. 175, f.

Sonſt aber wird das Wort **Entrepreneur** heut zu Tage auch in Kammerſachen, imgleichen bey Manufacturen und Fabriken, für einen Mann überhaupt gebraucht, der ein gewiſſes Geſchäft, einen Pacht, einen Handel, eine Manufactur, Fabrik, Anſtalt ꝛc. wirklich übernehmen, aufrichten, ausführen, vollſtrecken und einrichten will, und darin begriffen iſt. Er thut aber ſolches entweder nach ſeinen eigenen Projecten, Vorſchlägen und Dispoſitionen, auf ſeine eigene, oder auf eines Andern Koſten und Gefahr, oder, er übernimmt ſolches nach eines Andern Project, Vorſchlag und Dispoſition, auf ſeine oder eines Andern Koſten. Es geſchieht nur zum Verſuch, oder man will das Werk

ſelbſt

ſelbſt mit großer Verſicherung, daß man reuſſiren werde, entrepreniren.

Ob es rathſamer ſey, gewiſſe Entrepreneurs, oder die Manufacturiers und Meiſter ſelbſt, zu unterſtützen, wenn man Manufacturen und Fabriken gründen und in Flor bringen will? ſ. No. 71 und 72 der Götting. Policeyamtsnachr. v. J. 1756.

Entreſillon, ſiehe Trempel.

Entreſol, oder Entreſole, Halbzimmer, iſt über ein gewöhnliches hohes Zimmer ein niedriges, welches 8 bis 10 Fuß Höhe im lichten hat, und mit niedrigen oder Halbfenſtern, welche Mezaninen heiſſen, verſehen iſt. In großen Palläſten werden die Entreſoles insgemein zu Garderoben, Cabinets, Wohnungen der Domeſtiken ꝛc. gebraucht. Es wird auch die ganze Etage, welche mit ſo niedrigen Zimmern verſehen iſt, Entreſole, Halbgeſchoß oder Zwiſchenſtockwerk, genannt.

Entre-toiſe, ſiehe Riegel an den Lavetten, im Art. Kanone. Stichbalken.

Entr'ouvert, buglahm; ſiehe Th. VII, S. 249.

Entrinden, ſiehe Schälen der Bäume.

Entvölkerung, ſiehe unter Bevölkerung.

Entweichen der Gefangenen, wie daſſelbe beſchwerlich und fruchtlos zu machen ſey, ſiehe unter Gefängniß.

Entwöhnen der Kälber, ſiehe unter Rindvieh.

Entwöhnen der Kinder, ein Kind von der Muttermilch zu andern Speiſen gewöhnen, es gewöhnen, in den niedrigern Sprecharten, es abgewöhnen, abſpänen, Niederſ. affſpeinen, affſpönen, ſpeinen, ſpenen, ſpennen, L. Ablactare, Fr. Sevrer. Die Zeit, wenn ein Kind zu entwöhnen ſey, muß man weder nach dem Vorrathe der Milch, die ſich in den Brüſten findet, noch nach den Beſchwerden, welche etwa die Mutter leidet, wenn ſie eine Zeitlang geſtillet hat, beſtimmen. Dieſes ſcheint bey Thieren Statt zu finden. Allein, bey Menſchen muß man eine ſo wichtige Veränderung nicht nach dem bloßen Naturtriebe der Mutter oder Amme, welcher ſehr trieglich iſt, ſondern nach den aus der Vereinigung

igung mehrerer Umſtände gemachten Vernunftſchlüſſen, vornehmen. Manche Mutter, welche zum Stillen ganz und gar untüchtig iſt, und dieſes Geſchäft dennoch aus einer übel verſtandenen Moral, oder einem tadelnswürdigen Eigenſinne übernimmt, wird gleich nach einigen Monathen entweder einen Mangel der Milch ſpüren, oder gefährliche Krankheiten und ſchmerzhafte Beſchwerden ausſtehen. Dieſe Umſtände berechtigen ſie zwar, dem Stillen zu entſagen; allein, ſie würde unverantwortlich handeln, wenn ſie deswegen ihren Säugling, wenn er auch ſchon über ſechs Monathe alt wäre, ganz entwöhnen, und demſelben feſte Nahrung geben wollte. Denn in dieſem Alter iſt er noch zu ſchwach, ſein Magen zu ſchlaff, und ſeine Faſern ſind noch zu locker und zu weich, als daß er eine feſte Speiſe verdauen könnte. Solches frühzeitige Entwöhnen bereitet den armen Kindern den Weg zu einem unvermeidlichen Tode. Hingegen iſt es auch in der Erfahrung gegründet, daß Kinder, welche viele Jahre die Muttermilch genießen, davon eben nicht ſtärker und geſünder geworden ſind, als die, welche man zu rechter Zeit entwöhnt hat, ſondern dieſelben werden vielmehr öfters ſolchen Krankheiten unterworfen, welche von der großen Menge Milch, die ein ſtarkes gut gewachſenes Kind natürlicher Weiſe täglich genießt, und die nicht ſelten im Magen verdirbt und den Körper verunreiniget, entſtehen, und welche hätten können vermieden werden, wenn ſie nicht ſo ſehr ſpät wären entwöhnt worden. Wenn die Kinder gar zu lange geſäuget werden, wie ſolches bey einigen etliche Jahre geſchieht: ſo wird dadurch nicht nur bey dem Kinde viel Schaden angerichtet, die Mütter ruiniren auch ſich ſelbſt, und es wird dadurch, wie ich weiter unten zeigen werde, die eheliche Fruchtbarkeit vermindert.

Der eingeführte Gebrauch bey den verſchiedenen Völkern in Anſehung der Zeit, da man die Kinder entwöhnet, darf niemanden binden. Bey uns iſt es faſt allge-

allgemein, die Kinder zu entwöhnen, wenn ſie ein Jahr alt ſind; man würde aber unrecht thun, wenn man dieſes bey allen Kindern ohne Ausnahme beobachtete. Damit man inzwiſchen dieſem Gebrauche einiger Maßen ſein Recht laſſe: ſo kann man ſich wenigſtens die wohlgegründete Regel daraus nehmen, daß man die Kinder vor dem zwölften oder achten Monathe, ohne die dringendſte Nothwendigkeit nicht entwöhnen muß. Allein, es hängt bloß von den Umſtänden des Säuglinges und der Säugenden ab, ob erſterer gleich mit dem zwölften Monathe, oder erſt einige Zeit nachher, zu entwöhnen ſey. Ich will jetzt dieſe Umſtände anführen, welche die Zeit des Entwöhnens am beſten beſtimmen.

Das Entwöhnen beſteht darin, daß man dem Magen des Kindes die Gewohnheit benimmt, nichts als Milch zu verdauen. Wenn alſo der Magen aus andern Speiſen, die von einer feſten Art ſind, einen guten Nahrungsſaft bereiten ſoll, ſo muß derſelbe die gehörige Stärke dazu haben. Dieſe erkennet man am beſten aus der äuſſern Beſchaffenheit des Körpers. Wenn die Arme und Beine des Kindes mit einem feſten und dichten Fleiſche umgeben ſind, ſo kann man den ſichern Schluß machen, daß der Magen nunmehr ziemlich ſtark und zur Verdauung feſter Speiſen geſchickt ſey. Dieſer Zuſtand eräugnet ſich bey einigen Kindern früh, bey andern ſpät. Mehrentheils findet er ſich nach dem zwölften Monathe; und in dieſem Alter ſind auch ſchon die mehreſten Zähne ausgebrochen, dieſe Werkzeuge, die zur Zermalmung und Zertheilung der Speiſen nothwendig ſind. Andere Kinder hingegen erlangen dieſe Vollkommenheit erſt im 15ten, 16ten oder 18ten Monathe. Hieraus folgt alſo, daß die erſtern früher, und die letztern ſpäter, mußten entwöhnt werden. Da inzwiſchen die Natur auch hierin ihre Ordnung zu beobachten pflegt: ſo bemerken wir, daß die meiſten Kinder zwiſchen 1 und 1½ Jahren zur Entwöhnung tüchtig ſind. Weil aber

dennoch

dennoch hieraus keine allgemeine Regel genommen werden kann: ſo iſt das beſte Kennzeichen von der Entwöhnung eines Kindes, wenn daſſelbe geſund, an Knochen und Fleiſch gehörig ſtark iſt, und bereits die mehreſten Zähne hat.

Sehr ſelten iſt es nothwendig, die Kinder über 15 Monathe, oder volle zwey Jahre, ſaugen zu laſſen. Nur bey Kindern findet das Statt, die ſchwach und kränklich ſind, und ſehr langſam wachſen, ob ſie gleich eine gute Milch genießen, die ihrem Magen nicht zu ſchwer und nicht zu leicht iſt. Da die Natur in denſelben mit der Beförderung ihres Wachsthumes und ihrer Stärke ſehr langſam zu Werke geht, ſo muß man auch mit ihrer Entwöhnung nicht eilen. Man muß die Zeit abwarten, bis ſie hinlänglich an Kräften zugenommen haben, und bis ihr Magen im Stande iſt, feſte Speiſen zu verdauen. Ich wiederhohle es noch einmahl, daß man ſelten Kinder antrifft, welche, wegen angeborner Schwäche, der Muttermilch bis ins volle zweyte Jahr bedürfen. Nichts deſto weniger ſieht man viele zweyjährige Säuglinge, welche nicht wachſen, und an Kräften nicht zunehmen wollen, obgleich ihre gutherzigen Mütter keine Mühe ſparen, ſie mit ihrer Milch reichlich zu füttern; und ſie würden vielleicht gar nicht damit aufhören, wenn ſie nicht einmahl ſich zu der Mode, die Kinder zu entwöhnen, bequemen müßten. Dieſe Kinder ſind es eben, die am zeitigſten ſollten von der Muttermilch abgebracht werden. Denn die Milch hat in dieſem Falle nicht die ordentliche Beſchaffenheit und Eigenſchaft zur guten Ernährung des Kindes, weil ſie entweder zu dick, oder zu leicht, oder verdorben, oder zu unrein iſt, und folglich natürlicher Weiſe das Wachsthum verhindern, und die Abzehrung des Leibes und Krankheiten verurſachen muß. Es thut dem lieben Mutterherze weh, wenn man anräth, ſolchen Kindern die bisher genoſſene Milch nicht mehr zu reichen, ſie mögen ſeyn in welchem Alter

ſie

ſie wollen. Tauſend nichtsnützende Einwendungen muß der Arzt hören, wenn er ſolche Veränderungen mit den Kindern vornehmen will, die nicht mit den gefaßten Vorurtheilen überein ſtimmen. Man findet keine größere Wiederſetzung, als wenn die Kinder vor der gewöhnlichen Zeit ſollen entwöhnt werden. Es iſt wahr, wenn ein Kind zu jung, d. i. noch nicht 8 Monathe alt iſt, ſo ſoll man es auch noch nicht entwöhnen. Man ſoll ihm nur die ſchlechte Milch entziehen, und eine Amme annehmen, die eine Milch hat, deren Beſchaffenheit der Natur des Kindes gemäß iſt; oder wenn dieſes nicht angeht, muß man es mit warmer Kuh- oder Ziegen-Milch und dünnen Breyen ſo lange nähren, bis es feſtere Speiſen verdauen kann. Dieſes aber kann im ſtrengſten Verſtande nicht Entwöhnen genennet werden; denn man verändert nur die Milch, und im übrigen behandelt man das Kind wie einen Säugling. Wenn es aber bereits 10 Monathe, oder darüber, alt iſt, ſo kann man es deſto leichter entwöhnen, wenn die Milch entweder vergeht, oder dieſelbe nichts mehr taugt. Alsdann wird es von der Beſchaffenheit des Kindes abhängen, was für Nahrungsmittel dem Kinde am zuträglichſten ſind.

Man muß daher wohl unterſcheiden, ob ein Kind von Natur ſchwach, mager und kränklich ſey, oder ob es dieſen Zuſtand von der ſchlechten Muttermilch erhalten habe. Im erſten Falle muß man es lange Zeit ſaugen laſſen, und erſt alsdann entwöhnen, wenn es mehrere Stärke erhalten hat, oder wenn die Krankheit vorüber iſt; im letztern Falle aber muß man demſelben eine beſſere Milch, nebſt anderer leichten Nahrung, verſchaffen.

Nothwendig iſt, daß ein Kind bald entwöhnet werde, wenn eine Mutter oder Amme ihre monathliche Reinigung bekommt, wenn ſie wirklich ſchwanger geworden, oder endlich, wenn ſie krank iſt. In dieſen Fällen, und wenn der Säugling bereits über 8

Monathe alt, und ſonſt geſund iſt, muß man ihn ohne Bedenken ſogleich entwöhnen. Iſt er aber noch nicht ſo alt, ſo muß man eine andere Amme bey dem Kinde annehmen.

Auf dem Lande pflegen die Mütter ihre Kinder ſehr öfters 2, bis gar 3 Jahre lang zu ſtillen. Der ſel. Hr. Ober-Conſiſtorialr. Süßmilch klaget ſchon darüber, wenn er von den Hinderniſſen der Fruchtbarkeit der Ehen redet. (Göttl. Ordn. in den Veränder. des menſchl. Geſchl. S. 194 und 509.) Er glaubt, daß die Furcht vor der Gefahr bey der Geburt die Urſache von dem langen Säugen der Kinder unter den Landleuten ſey. Er ſetzt aber viel richtiger hinzu: „Es haben mich viele Prediger auf dem Lande verſichert, „daß es bloß aus Furcht vor neuer Gefahr und vor vielen „Kindern geſchehe. Da nun die Erfahrung lehret, daß „die Frauen nur ſelten, während der Säugung, wieder „ſchwanger werden: ſo läßt ſich ſolches wohl begreifen; „zugleich aber ſieht man, daß das lange Säugen den Ur„ſachen beyzuzählen ſey, durch welche die eheliche Frucht„barkeit vermindert wird“. So gewiß dieſe Anmerkung des Hrn. Süßmilch iſt: ſo ſehr ſollte ein Landesherr darauf ſehen, daß die Mütter niemahls die Kinder zu lange säugeten. Denn in der That iſt die Furcht der Gefahr bey der Gebärung nicht die wahre Urſache, warum eine Frauensperſon die Geburt verabſcheuet. Die öftern Beyſpiele und die Sorgfalt für gute Wehmütter, heben die Furcht bald. Bloß die Anzahl Kinder iſt es, womit ſich der Landmann und der gemeine Bürger nicht gern beladen will, wenn er die Mutter das Kind ſo lange ſtillen läßt, bis es ſich ſelbſt das Bänkchen hintragen, und die Bruſt nehmen, oder ſie der Mutter, ehe es in die Schule geht, noch abfordern kann. Wenn ein Kind an andere Nahrung gewöhnet wird, (und das werden mit dem erſten Jahre alle Kinder;) was bedarf es weiter der Muttermilch? Welches ſäugende Thier hat denn ſeine Jungen alsdann noch bey ſich, wenn ſie ſich von andern Speiſen zu nähren fähig ſind? Die Milch iſt den Kindern, ſobald ſie an andere Nahrungsmittel gewöhnt werden, lange das nicht mehr, was ſie dem Kinde, als einzige und mütterliche Nahrung war. Eine Familie, wo man die Kinder allemahl $1\frac{1}{2}$ bis 2 Jahre ſaugen läßt, hat ſicherlich nicht 5 Kinder, da ſie deren gewiß über 10 würde gehabt haben, wenn das Säugen gehörig wäre eingeſchränket worden. Ein einziges Dorf von 20 Familien wird, bey dieſem Mißbrauche des Säugens, in hundert Jahren über

12000 Menſchen weniger gehabt haben. Und was beträgt dieſes auf ein ganzes Land! Daher würde ein Regent ſeinem Lande einen nicht geringen Vortheil, in Anſehung der Bevölkerung ſchaffen, wenn er ſchlechterdings verböthe: kein Kind, es ſey in der Stadt oder auf dem Lande, über ¾, höchſtens über 1 Jahr zu ſtillen. Und da hierzu Aufſeher und Vollführer dieſes Befehls nöthig ſind: ſo könnte dazu Niemand beſſer, als die Geiſtlichen auf dem Lande, gebrauchet werden, deren Vortheil es ohnedies iſt, wenn die Parochie öfters geiſtliche Handlungen hat. Pfarrer und Schulmeiſter würden demnach, unter ſtrenger Bedrohung, dahin verwieſen, ſogleich anzuzeigen, wenn eine Mutter ihr Kind vor einem Jahre nicht gewöhnte. Dieſer Befehl würde gewiß ſehr genau beobachtet werden. Die Aufſeher dieſer Einrichtung würden dadurch zugleich angehalten, von ihrer Seite ihn gleichfalls zu beobachten, wenn die Gemeinde gegentheils veranlaſſet würde, auf Pfarrer und Schulmeiſter Acht zu haben, und jedem von ihnen etliche freye Kindtaufen, für den Angeber, als eine Strafe, aufgeleget würden.

Ein dieſer Verordnung wegen entſtandener Einwurf: als wenn die ſo bald gewöhnten Bauerkinder nicht die gehörige Pflege, von ihren mit den Land- und Hausgeſchäften beſchwerten Müttern hätten, und dieſerwegen die Mutter-Milch vorzüglich gebrauchten, iſt von geringer Erheblichkeit. Ein jähriges Kind kann ſchon, wie ich bald zeigen werde, an Speiſen gewöhnet werden, die ſeinem Körper gemäß ſind. Und eine Familie, die mehr Kinder hat, hat es ohnehin ſchon ſo eingerichtet, daß die nächſt größern die nächſt kleinern warten und beſorgen helfen. Wie gut gedeihen nicht die Kinder, welche die Aeltern mit ſich im Felde, auf dem Acker herum ſchleppen, und ihnen allda bey guter Witterung die erſte Veranlaſſung geben, ihre Kräfte zu gebrauchen, ſich abzuhärten, um alle Veränderungen der Luft allmählich gewohnt zu werden! Eine Sache, die von vielen bey den Stadtkindern für einen großen Fehler der Erziehung iſt angeſehen worden!

Wittenb. Wochenbl. v. J. 1768, S. 111, f.

Bey dem Entwöhnen, darf man weder den Kalender, der noch in vielen Stücken zur Unterhaltung des Aberglaubens bey dem gemeinen Volke dient, zu Rathe ziehen, noch ſonſt gewiſſe Tage wählen, oder auf den Lauf des Mondes ſehen. Denn, was kann der abnehmende

mende Mond für einen Einfluß in die glückliche Entwöhnung haben? Womit will man wohl beweiſen, daß es nicht gut ſey, Kinder zu entwöhnen, wenn die Erde mit Schnee bedeckt iſt, oder wenn die Bäume blühen, und das Korn weiß wird? Warum ſoll dieſes verurſachen, daß die Kinder graue Haare davon bekommen? Alles dieſes ſind Grillen und Weiber-Chimären, die keinen einzigen vernünftigen Grund haben. Wenn das Entwöhnen nöthig iſt, kann man es ſicher zu aller Zeit und Stunde, und an einem jeden Tage vornehmen; und es iſt nichts daran gelegen, ob es am Geburts- oder Nahmens-Tage geſchehe.

Wenn man dem Kinde die Muttermilch entzieht, ſo iſt es ſehr unruhig. Es winſelt und ſchreyet. Es ſieht ſich ungern der angenehmen und ſüßen Nahrung beraubt, an welche es ſo lange gewöhnt iſt, und die ſein erquickendes Labſal geweſen iſt. Es kann ſich in den erſten Tagen zu der mit ihm vorgenommenen Veränderung gar nicht bequemen, wenn es nicht zuvor allmählich zum Genuß anderer Speiſen angehalten worden iſt, oder wenn es ſeine bisherige Säugerinn ſtündlich vor Augen ſieht, und ſich alſo der Milch beſtändig erinnert. Um daher dem Kinde das heftige Verlangen nach dieſer Nahrung zu benehmen, iſt es am beſten gethan, daß die Mutter oder Amme, von deren Milch es bisher ernähret worden iſt, ſo wenig als möglich iſt, vor demſelben erſcheine, ſondern es der Wartung einer andern Perſon, an welche es bereits gewöhnt iſt, übergebe. Solcher Geſtalt wird es die Milch am leichteſten vergeſſen, und ſich nach derſelben um ſo viel weniger ſehnen, da es nicht durch den Anblick ſeiner Säugamme daran erinnert wird.

Wenn aber eine Mutter aus großer Liebe für ihr Kind, daſſelbe nicht aus den Augen laſſen, und die Pflege deſſelben ſelbſt übernehmen will: ſo ſuchet ſie ihm die Milch zu verekeln, durch allerley übelſchmeckende Sachen, welche ſie auf die Warzen der Brüſte thut, als:

Wermuthſaft, Galle, Knoblauch u. d. gl. Solche Mütter, die bey ihren entwöhnten Kindern beſtändig gegenwärtig ſind, müſſen alles Erbarmen bey Seite ſetzen, und ſich nicht durch ihr Wehklagen bewegen laſſen, ſie an die Bruſt zu legen. Denn, es verſchlucket ſonſt die Milch mit ſolcher Begierde, daß es erſticken kann; und indem es ſich an dieſer ihm vorenthaltenen Nahrung recht ſättigen will, genießt es eine ſolche Menge davon, daß ſie nicht verdauet werden kann, daher ſie wieder weggebrochen wird, oder einen Durchfall erreget. Solche unzeitige Zärtlichkeit und Willfährigkeit macht überdem nachher das Geſchäft des Entwöhnens nur deſto ſchwerer.

Es entſteht nunmehr die Frage; mit welchen Speiſen man die Kinder nach dem Entwöhnen ernähren ſolle, und welche Nahrungsmittel ihnen die beſten ſeyn? Die Anzahl der Nahrungsmittel, die ſich für zwey= und dreyjährige Kinder ſchicken, iſt nicht groß; allein ſie ſind doch hinlänglich, daß man ihnen abwechſelnde Gerichte geben, und ſie dadurch vor dem Ekel bewahren kann, der ſonſt von einerley Speiſen leicht entſteht. Es iſt eine ausgemachte Wahrheit, die ich voraus ſetzen muß, daß die beſten und geſundeſten Speiſen für Kinder diejenigen ſind, welche nicht ſehr dürfen gekäuet werden, und ſich doch leicht verdauen laſſen, den Magen nicht ſchwächen und das Blut nicht verunreinigen, ſondern daſſelbe hinlänglich flüſſig und bey ſeiner milden Beſchaffenheit erhalten. Hieraus läßt ſich nun leicht abnehmen, daß folgende Speiſen den entwöhnten Kindern nichts nütze ſind, und daß man dieſelben ihnen beſonders in den erſten zwey bis drey Jahren gar nicht, in den folgenden Jahren aber nur zuweilen und mäßig geben müſſe. Dieſe verbothene Speiſen ſind: Rohe Mehlſpeiſen, als: Mehlbreye, Mehlſuppen, Mehlklöße; die Hülſenfrüchte und die grobmehligen Wurzeln, als: Erbſen, Bohnen, Linſen, Schoten, Hirſe, Erdäpfel,

Paſti-

Paſtinakwurzeln; alles Gemüſe, rohe und gekochte Kräuterwerk, als: Kohle, Blumenkohle, Spinat und Salat; Kuchenwerk, Zuckergebackenes, Confituren, rohes Obſt, Roſinen, Mandeln, Nüſſe, Eyer, Käſe, Fleiſch, fette nahrhafte Fleiſchbrühen; Gewürze, ſaure Speiſen; aller Ueberfluß von Zucker, geſalzenes, geräuchertes und gepökeltes Fleiſch; die meiſten Fiſche. Der Genuß dieſer Dinge macht unzählig viele Kinder nach der Entwöhnung ungeſund und kränklich, und verſetzt ſie ſehr oft in ſo traurige Umſtände, die den Tod verurſachen.

Unter denjenigen Speiſen und Nahrungsmitteln, die den entwöhnten Kindern zuträglich und geſund ſind, ſtehen billig das Brod und die Milch oben an. Dieſe beyde Nahrungsmittel ſind die einfachſte und beſte Koſt, die in kleiner Menge ſehr nähret, und den Körper ungemein ſtärket. Dieſes beweiſen die Kinder auf dem Lande, als welche faſt von keinen andern Speiſen wiſſen. Ihre tägliche Nahrung iſt Brod mit Butter und Milchſpeiſen, und dabey nehmen ſie an Kräften, Wachsthum und Munterkeit ihres geſunden Körpers merklich zu. Man betrachte aber dagegen die gemeinen Bürgerkinder in den Städten, welche oft lebendige Todtengerippe ſind. Das beſte Brod für zarte Kinder iſt das, ſo aus der Hälfte des feinſten Weitzenmehles und der Hälfte Rockenmehles beſteht. Ein ſolches Brod muß man ihnen nie verſagen, ſo oft ſie es verlangen, und nur dabey Acht haben, daß ſie jedes Mahl eine mäßige Portion eſſen. Es iſt unbeſchreiblich, wie ſehr die Kinder gedeihen, deren Hauptſpeiſe das Brod iſt, wenn ſie fleißig dabey herum laufen. Man muß aber ja dafür beſorgt ſeyn, daß kein Gerſtenmehl unter das Brod gebacken werde, welches man daran erkennt, wenn es bröcklig, ſehr krumig iſt, und nicht gut zuſammen hängt; denn die Gerſte quillt im Magen, treibt denſelben ſehr auf, und erzeugt viele Unreinigkeiten. Das bloße Weitzenbrod iſt darum nicht zuträglich, weil

weil es nicht genug geſäuert iſt, nnd daher noch viel rohes Mehl enthält. Das Hausbackenbrod iſt zu derbe, und erfordert einen ſtarken Magen. Inzwiſchen kann man zuweilen etwas Zwieback und Semmel ohne Schaden geben. Von Kuchen kann man einige wenige, gut gebackene erlauben, die einen lockern Teig haben, der im Munde leicht zergeht, und die mit gar keinen oder geringen und ſchwachen Gewürzen verſehen ſind. Dergleichen ſind vornehmlich Biscuit, Kaffebrod, Mandel-Herzchen u. d. gl. Alles Brod und Kuchenwerk muß überdem niemahls warm oder ganz friſch gegeſſen werden, ſondern etwas gelegen haben, weil es ſonſt die ſchlimmſten Zufälle, ſonderlich das böſe Weſen, heftige Leibesſchmerzen, gefährliches Schluckſen und Brechen, hervor bringt.

Die Milch iſt eine der beſten und lieblichſten Speiſen für entwöhnte Kinder. Man gibt die Milch vor ſich allein in den Getränken, als in Thee oder Kaffe, oder man vermiſcht ſie mit Haberſchleim oder Gerſten-Waſſer, oder bloßem warmen Waſſer, oder man macht mit derſelben und etwas Brod oder Zwieback Breye, oder gibt ſie in Suppen. Sie iſt, auf alle Art zubereitet, den Kindern in einem jeden Alter, nur nicht wenn ſie krank ſind, dienlich und ſehr heilſam; allein, ſie muß nicht zu fett und zu ſtark gekocht, aber auch nicht zu wäſſerig ſeyn; und man hat wohl zu bemerken, daß man zu ſolcher Zeit, wenn der Magen mit Milch angefüllt iſt, kein Saures oder Gährendes eſſen laſſe, welches die Milch gerinnend macht. Wenn ich daher den Kindern zuweilen einiges gekochtes Obſt erlaube, ſo dient ihnen ſolches am beſten, wenn ihr Magen von andern Speiſen leer iſt. In Krankheiten, die von einer im Magen und in den Gedärmen verdorbenen, verſauerten und käſichten Milch entſtehen, muß man den Kindern die Milch nicht weiter zulaſſen, wenn man nicht die Urſachen dieſer Krankheiten unterhalten und vermehren

mehren will. Dieſe Vorſicht iſt bey Schwämmen, in Bauchgrimmen, Durchfällen, Brechen und in der Abzehrung der Kinder ſehr nöthig, und wird doch am meiſten aus der Acht gelaſſen.

An dieſen Speiſen kann ſich nun das kleine Kind ſehr wohl begnügen. Inzwiſchen kann man daſſelbe auch zuweilen etwas weich gekochte Wurzeln, als: Peterſilien- und Zucker-Wurzel, in den Mund nehmen, daran ſaugen, den Saft ausziehen, und den faſerigen Theil wieder ausſpucken laſſen. Hierdurch kommen nicht allein wirklich nährende Theile in das Blut, ſondern das Zahnfleiſch wird auch erweichet, und der Zahn-Ausbruch ungemein erleichtert. Wenn das Kind ſchon beſſer käuen kann, darf man ihm ein wenig von trockenen, zarten Fiſch, als: kleine Hechte, Barſche u. d. gl. nicht verwehren, wenn ſie von den Gräthen gut abgeſondert worden ſind. Man kann auch noch folgende Nahrungsmittel beybehalten, die den Säuglingen ebenfalls dienlich ſind, als: eine dünne Habergrützſuppe, eine Waſſerſuppe mit etwas geriebener Semmel, eine dünne Milchſuppe mit ein wenig polniſchen Gries, ein dünnes Butterbrod, etwas Zwieback, Biscuit, eine mit Reiß oder Perlgraupen gekochte dünne magere Fleiſchbrühe, von den Hülſen abgeſchöpft.

Dasjenige, was jetzt vorgetragen worden iſt, bezieht ſich nur bloß auf Kinder vom zweyten und dritten Jahre. Wenn ſie älter werden, kann man ihnen eine freyere Diät verſtatten, nach und nach dichtere Speiſen geben, und ſie, je mehr die Kräfte ihres Körpers und Magens zunehmen, auch an die groben und nicht ſo leicht verdaulichen Speiſen gewöhnen; ſo daß ihnen endlich alle Speiſen ohne Unterſchied dienlich ſeyn müſſen.

Was ſoll man den entwöhnten Kindern zu trinken geben? Es iſt der Natur der Sache gemäß, daß wir die Beantwortung dieſer Frage mit jener vorhergehenden verbinden. Es iſt dem Alter der Kinder weſentlich und nothwendig, daß ſie viele Feuchtigkeiten, ſchlüpfrige Faſern, und ein empfindliches Nervengebäu-

de haben. Dieſer Zuſtand kann durch gewiſſe Getränke verändert werden, und darum ſtürzen ſie das kindliche Alter in die größeſten Gefahren. Es iſt bekannt, was für Unheil der Mißbrauch des Weines bey Erwachſenen anrichtet, und daraus läßt ſich abnehmen, daß er die zarte Maſchine junger Kinder von Grund aus zerſtören müſſe. Die Alten dachten in dieſem Stücke klüger, wie wir. Plato, welcher der Jugend vor dem 25ſten Jahre Wein zu trinken verboth, führt zur Urſache davon an, weil er das Wachsthum hindert und den Körper ſchwächet. Dieſes hat auch ſeine völlige Richtigkeit. Denn er verzehret durch ſeinen flüchtigen und ſcharfen Spiritus die Säfte, die zur mehrern Stärke und Bildung der feſten Theile in der Jugend nöthig ſind; er trocknet alſo den Körper aus, und hindert dadurch natürlicher Weiſe das Wachsthum. Er muß auch freylich den Körper ſchwächen, weil ſeine Schärfe, wodurch er die Faſern beſtändig prickelt, die Abſonderungen vermehret, und die Gewalt des von ihm in Wallung gebrachten Blutes in den Gefäßen, den feſten Theilen großen Schaden zufüget. Kinder ſind vollblütig, und haben ein ſehr weiches Gehirn; und hieraus iſt zu erklären, wie der Genuß des Weines in dieſem zarten Alter tödliche Schlafloſigkeit und Schlagflüſſe verurſachen könne. Raulin verſichert aus Erfahrung, daß das Weintrinken bey Kindern am leichteſten Würmer mache. Man ſieht hieraus die ſchlimmen Folgen, welche der Wein verurſacht; und die Aeltern ſollten ſich dadurch bewegen laſſen, denſelben ihren Kindern, vorzüglich in den Weinländern, wo ſie ihn wie Waſſer trinken laſſen, ganz und gar, als das ſchädlichſte Gift, zu entziehen. Man lerne doch erkennen, daß es falſch ſey, wenn man glaubt, daß der Wein, als ein Getränk, die Kinder ſtärke. Ich läugne nicht, daß einige Tropfen davon einem ſchwachen Kinde ungemeine Erquickung verſchaffen; aber man muß ihn behutſam und nur als eine Arzeney gebrauchen.

Man

Man ſollte es ſich kaum einbilden, daß man den Kindern ſo gar Branntwein gibt. Es thun ſolches einige gewiſſenloſe Weiber, damit die Kinder nur bald einſchlafen ſollen. In Schweden und Dänemark iſt es bey den gemeinen Leuten ſehr üblich. Von den ſchädlichen Folgen hiervon, habe ich bereits im VI. Th. S. 501 gehandelt.

Man macht ſich kein Gewiſſen daraus, ſchon die zarteſten Säuglinge täglich Kaffe trinken zu laſſen. So oft die Amme oder ſtillende Mutter dieſen Trank genießt, bekommt auch das Kind ſeine Portion davon. Dieſes geſchieht nun gemeiniglich Morgens und Nachmittags; und da man dieſe Gewohnheit auch bey den entwöhnten Kindern beybehält, ſo wird denſelben der Kaffe ſo unentbehrlich, daß ſie krank oder ſehr unwillig werden, wenn ſie ihn nicht haben können. Dieſes iſt ganz und gar nicht zu billigen. Wenn man für das Kind einen eigenen ſchwachen Kaffe zubereitete, wäre nichts einzuwenden; denn ſolcher kann bey demſelben, wenn es bereits andere Speiſen genießt, den Nutzen haben, daß er die Gedärme ausſpühlet und reiniget. In dieſer Abſicht muß man ihn jedes Mahl warm zu trinken geben, und dann nur in geringer Portion, damit das Blut nicht erhitzet werde. Der lauliche Kaffe aber erſchlappet und ſchwächet, wie alle lauliche Getränke. Daher gefällt mir auch der Thee nicht als ein Getränk für zarte Kinder. Es verſteht ſich von ſelbſt, daß der Kaffe mit Milch vermiſcht ſeyn muß; denn dieſe ſchwächt ſeine mediciniſche Kräfte, gibt dem Tranke einen angenehmen Geſchmack, und macht ihn nahrhafter. Aber man trinkt gern ſtarken Kaffe mit Sahne oder der fetteſten Milch. Dieſer ſchadet den Kindern ſehr. Die fette Milch kann von ihrem Magen nicht verdauet werden, ſie verurſacht ihnen Ekel und allerley Magen-Beſchwerden. Der ſtarke Kaffe aber kann, wie der Wein, in des Kindes Körper wirken, und ordentlich

eine Art der Berauſchung und Schläfrigkeit hervor bringen. Er erhitzet auch das Blut, beraubet daſſelbe ſeines wäſſerigen Theiles, macht es ſcharf, greift die Nerven an, trocknet die Faſern, entkräftet das Kind, und hindert dadurch deſſen Wachsthum. Ein gleiches gilt von der Chocolate, welche wegen der Gewürze ſehr erhitzend iſt, und wegen des zähen Oehles der Cacao den Magen des Kindes beſchweret.

Das Bier iſt auch kein gar zu ſchickliches Getränck für junge Kinder. Iſt es ſtark, ſo berauſcht es ſie, verdicket ihr Blut, und hat viel andere üble Wirkungen. Iſt es ſchwach, ſo iſt es ſelten ausgegohren, ſeine Hefen treiben den Magen auf, es verſchleimet denſelben, verurſacht einen unruhigen mit ſchreckhaften Träumen vermiſchten Schlaf, und macht durch ſeine urintreibende Kraft Brennen im Urin, oder wirkt ſo ſehr auf die Nieren und Blaſe, daß die Kinder des Nachts das Bette verunreinigen. Ein Kind, das noch nicht 3 Jahre alt iſt, wird noch hauptſächlich mit Milchſpeiſen genähret; dieſe aber vertragen ſich mit dem Biere nicht, und auch auſſer dieſer Urſache iſt daſſelbe dem Kinde nicht zu zulaſſen. Wenn es hingegen erwachſener iſt, kann man es an ein gutes braunes Halbbier gewöhnen, welches wohl ausgegohren, nicht zu jung und nicht mit Pottaſche oder zu vielem Salze vermiſcht iſt. Von ſolchem Biere kann es zuweilen trinken, und eine Stärkung des Magens erwarten. Das Weißbier hinterläßt vielen Schleim im Magen, und macht Blähungen; man muß es daher ſeltener geben.

Das beſte Getränk für Kinder, und für alle Menſchen, iſt das Waſſer. Dieſes und die Milch waren die Labſale der erſten Menſchen; ſie blieben es viele hundert Jahre lang, ehe noch Bier oder Wein, oder ſonſt ein anderes durch Kunſt zubereitetes Getränk bekannt war. Das Waſſer iſt das einzige und einfacheſte Mittel, welches die Natur allenthalben zur Löſchung

ung unſers Durſtes unaufhörlich fließen läßt; es iſt auch gewiß dazu geſchickter, wie irgend ein anderer Trank. Ein mehreres zum Lobe deſſelben wird der ihm gewidmete Artikel beſagen. Erwachſene Leute haben freylich zuweilen Mühe, ihren Magen, der von Jugend auf mehr zum Biere und zu andern Getränken gewöhnet iſt, zu Ertragung des Waſſers zu bequemen. Wenn man aber gleich von Kindheit auf dazu angehalten wird, ſo achtet man, zu ſeinem großen Vortheil, kein anderes Getränk; ja, manche Kinder trinken ſchon von ſelbſt nichts lieber, als Waſſer, und verabſcheuen das Bier.

D. F. A. Weiz churſächſ. Landphyſicus, 3 Jahrg. Leipzig 1773, gr. 8. S. 152, fgg.

J. Fr. Zückert von der diätetiſchen Erziehung der entwöhnten und erwachſenen Kinder. Berl. 1765, 8.

Entwurf, ſiehe Abriß.

Entziefern, dechiffriren, Fr. déchiffrer, eine verborgene, mit Ziefern, d. i. geheimen Schriftzeichen geſchriebene Schrift erklären. Siehe unter Schreibkunſt.

Entzündung und Hitze der Augen, Mittel dagegen ſiehe unter **Augenkrankheiten der Menſchen**.

Entzündung der Gebärmutter, ſiehe in G.

Entzündungsfieber, ſiehe unter **Fieber**.

Entzündungsfieber der Bruſt und Lunge, ſiehe **Bruſtkrankheiten des Landmannes**.

Entzündungskrankheiten beym Rindvieh. Der Landmann in Kärnthen nennt jegliche Art von Entzündungskrankheiten, den Blutbies. Sie fangen mit mehr oder weniger Kälte über den ganzen Leib an, welches man aber bey dem Viehe nur ſelten bemerken kann. Hierauf erfolgt eine ſtarke und oft brennende Hitze; der Pulsſchlag wird ſehr geſchwinde und ſtark empfunden; der Durſt iſt groß, und die Eßluſt verliert ſich mehrentheils gänzlich, oder iſt doch ſehr geringe. Es haben aber die innerlichen Entzündungen noch beſondere und eigene Kennzeichen, je nachdem ſie dieſen oder jenen Theil des Leibes eingenommen haben; als: in der Lunge ſchwe-

res Athemhohlen, ſtarkes Huſten und Blutauswerfen; in dem Magen und den Gedärmen Reitzungen zum Erbrechen, Verſtopfung des Leibes und ſtarkes Grimmen und Schneiden im Leibe, u. ſ. w. welche Kennzeichen aber bey der Beſchreibung einer jeden Entzündung insbeſondere ſollen angezeigt werden. Siehe auch **Gehirn-Entzündung.**

Wenn das Geblüt durch eine innerliche oder äuſſerliche Urſache in den kleinern Gefäßen ſtockt, und wegen des übrigen darauf ſtoßenden Blutes eine größere Wärme in dem Theile entſteht, worauf derſelbe anſchwillt und von auſſen roth wird: ſo nennt man ſolches eine **Entzündung** oder **Inflammation** dieſes oder jenes Theiles, der davon angegriffen worden. Es ſind daher die Entzündungskrankheiten mancherley, und die gelegentlichen Urſachen eben ſo vielfältig. Zu den innerlichen Urſachen gehört beſonders eine ſchlechte Beſchaffenheit eines dicken, zähen und zu Entzündungen geneigten Geblütes; zu den äuſſerlichen aber, jede plötzliche Erkältung des erhitzten Körpers durch kaltes Saufen, ſtürmiſche und kalte Witterung, oder wenn das Vieh bey dieſer Beſchaffenheit des erhitzten Leibes, durch Bäche läuft.

Alle Gattungen ſowohl inn- als äuſſerlicher Entzündungen, können ſich auf viererley Art endigen, als: durch die Zertheilung, durch die Vereiterung, durch den Brand, und durch die Verhärtung. Die Zertheilung iſt der beſte Weg, und es folgt ſogleich auf dieſe eine vollkommene Geneſung. Die Vereiterung iſt mehrentheils mit vieler Gefahr begleitet, weil der an den innern Theilen abgeſonderte Eiter ſelten einen glücklichen Ausgang findet; daher wird er ſcharf, faul, und bringt die übrigen Theile des Leibes zu gleichen Verderben. Der Brand iſt hier um ſo gefährlicher, da dieſer ganz unfehlbar das Leben raubet. Die Verhärtungen machen zwar, ſo lange ſie in dieſem Zuſtande bleiben,

zu

zu Zeiten wenig Ungelegenheit; wenn man ſie aber durch ungeſchickte Mittel zu zertheilen trachtet, ſo können ſolche gar bald in einen unheilbaren Krebs verwandelt werden. Wie man eine gutartige Zertheilung des entzündeten Theiles zu bewirken ſuchen ſolle, wird in der Folge bey jeder Gattung Entzündung beſonderer Theile, auch insbeſondere gezeigt werden. Wenn man aber ungewiß iſt, (wie ſolches bey Viehkrankheiten öfters zu geſchehen pflegt,) welchen Theil das Uebel betroffen habe: ſo halte man ſich lieber an nachſtehende Heilart, als daß man durch ungereimte Arzeneyen ſich der Gefahr bloß ſtelle, das vorige Uebel zu vergrößern und tödlich zu machen.

Wenn ſich die vorerwähnten Kennzeichen einer innerlichen Entzündung offenbaren, ohne daß man doch weiß, welchen Theil ſolche eigentlich betroffen habe: ſo läßt man dem kranken Vieh ſogleich und ſtark zur Ader, und wiederhohlt den Aderlaß ſo häufig und oft, bis ſich eine Verminderung der Zufälle zeigt. Zugleich gebe man dem Viehe folgendes Getränk ſehr häufig, und ſo viel es immer mag, zu trinken.

Man nimmt rohe Gerſte 4 Handvoll, Salpeter 1 Loth, kochet es in 1 Quart Waſſer ſo lange, bis die Gerſte geplatzt iſt, und ſeihet es durch Leinwand.

Hiernächſt vermiſcht man täglich drey Mahl ½ loth von nachſtehendem Pulver unter eine Taſſe voll von eben dieſem Getränke, und gießt es dem kranken Viehe gehörig und auf einmahl in den Schlund.

Man nimmt zu Pulver geſtoßene Auſter- oder Muſchel-Schalen 8 Loth, gereinigten Salpeter 2 Loth, und Campher ½ Quent. Der Campher wird zuerſt mit ein Paar Nuß- oder Mandelkerne zu einem Pulver abgerieben, ſodann durch ferneres Beymiſchen und Abreiben mit dem Salpeter und den Auſterſchalen, zu einem Pulver gemacht, welches man in einem zugebundenen Zuckerglaſe zum Gebrauch verwahret.

Dieſes Pulver kann zugleich bey allen Viehkrankheiten, deren Art und Urſache man nicht erkennt, gebraucht werden.

Es iſt dabey von großem Nutzen, wenn man früh und Abends zugleich folgendes Klyſtier gebraucht, weil

ſolches nicht allein die bey allen Entzündungskrankheiten gewöhnliche Verſtopfung des Leibes eröffnet, ſondern ſich auch auſſerdem gegen die Krankheiten dieſer Art ſehr wirkſam erweiſet.

Man nimmt von dem vorher beſchriebenen Getränke 1 Quart, gemeines Salz 1 Loth, Leinöhl, oder friſche Butter, 2 Loth. Beyde letztere Stücke läßt man in dem warm gemachten Getränke zerſchmelzen, und gebraucht es als ein Klyſtier laulich auf einmahl.

Die Lebensordnung muß bey allen Gattungen von Entzündungskrankheiten ſehr genau eingerichtet ſeyn; und es iſt hinreichend, wenn man dabey dem kranken Viehe täglich ein Par Mahl eine Handvoll Gerſtenmehl unter vorgedachtes Getränk miſchet, oder ein Par Schnitte Rockenbrod, welches mit friſchem Waſſer befeuchtet worden iſt, gibt. Wenn ſich aber das Uebel bereits merklich vermindert, uud ſich zugleich ein ſtarker Hunger zeigt, ſo muß man ſolchen niemahls ganz, ſondern nur die größte Begierde davon, ſtillen; aber auch dieſes darf nicht ſogleich durch trockenes Futter, ſondern, wo möglich, durch friſches Gras, geſchehen. Wenn aber die Jahrszeit die friſchen Grasarten verſagt, ſo müſſen, an deren Statt, wohl angebrühte Sieden von klein geſchnittenem und guten Heu, die mit etwas Gerſtenmehl und Salz beſtreuet ſind, gewählt werden. Jetzt gedachte Lebensordnung gilt zugleich auf alle Fälle innerlicher Entzündungen; der einzige Fall bey der Entzündung des Magens und der Gedärme erfordert in dieſem Stücke eine Ausnahme, indem man bey derſelben das Beſtreuen der Sieden mit Salz unterlaſſen muß.

Hrn. v. Willburg Anleit. für das Landvolk ꝛc. Nürnb. 1776, 8. S. 48, ſqq.

Enula, Enula campana, Helenium, Inula *Offic.* Inula Helenium *Linn.* Aſter omnium maximus, Helenium dictus *Tourn.* Fr. Aunée, Enule, Enule-campane. D. Alant, Helenenkraut. (*) Die Beſchreibung dieſer

(*) Den Namen Helenium ſoll dieſe Pflanze von der Helenen-Inſel haben, von welcher ſie zuerſt nach Europa gebracht wor

ſer Pflanze habe ich, der erſten Einrichtung dieſes Werkes nach, gegenwärtig unter der lateiniſchen Benennung nachzuhohlen.

Der Alant wächſt in verſchiedenen Gegenden Deutſchlandes, an feuchten ſchattigen Orten und auf fetten Wieſen, wild, wird aber auch wegen des herrlichen Nuzens der Wurzel, theils zur Arzeney für Menſchen und Vieh, theils zu andern Abſichten, in Gärten gepflanzet. Er bekommt einen geraden rauhen Stängel mit wolligen Blättern, und trägt im Julius goldgelbe ſternförmige Blumen, welche zulezt verfliegen, und Samen zurück laſſen, die rundlich und oben mit einigen Federn geziert ſind. Die Wurzel iſt weiß und etwas röthlich, wohlriechend, ſcharf, aromatiſch und bitter von Geſchmacke.

Man kann den Alant aus dem Saamen ziehen, den man im Herbſte, bald nachdem er reif geworden iſt, ausſäen muß; denn, wenn man ihn bis auf das Frühjahr aufhebt, geht er ſelten auf. läßt man denſelben für ſich ſelbſt ausfallen, ſo werden die Pflanzen im folgenden Frühlinge ohne Mühe aufgehen. Man kann ſie ſodann entweder im folgenden Herbſte verſetzen, oder wenn ſie bleiben ſollen, ſo muß man ſie verdünnern, daß ſie 10 Zoll oder 1 Fuß weit von einander ab ſtehen, auch muß man ſie beſtändig vom Unkraute reinigen. Dieſe Wurzeln werden im zweyten Jahre zum Gebrauch dienlich ſeyn.

Die meiſten vermehren die Pflanzen durch die gute Brut; wenn dieſelbe ſorgfältig von den alten Wurzeln mit einer Knoſpe oder Auge an jeglichen abgenommen wird, ſo werden ſie ſehr leicht einwurzeln. Die beſte Zeit dieſes vorzunehmen, iſt im Herbſte, ſo bald die Blät-

worden iſt, und aus dieſem lateiniſchen Nahmen ſoll auch der deutſche Nahme Alant entſtanden ſeyn. *Inula*, quam ruſtici *Alam* vocant, herba eſt radice aromatica, odoris ſummi cum leni acrimonia, heißt es aber ſchon bey dem Papias, der lange vorher lebte, ehe die St. Helenen-Inſel 1502 von den Portugieſen entdeckt wurde.

Blätter abzufallen anfangen. Man muß ſie in Reihen, 1 Fuß weit von einander, und 9 bis 10 Zoll in den Reihen von einander, einſetzen. Im folgenden Frühjahre muß man den Boden vom Unkraute reinigen; und wenn ſolcher im Herbſte ſeicht umgegraben wird, ſo wird dieſes das Wachsthum der Pflanzen befördern.

Die Wurzel wird am beſten, ehe ſie noch in Stängel geſchoſſen iſt, ausgegraben, rein gewaſchen, in ſchattiger Luft gedörret, und vor Staub und Schimmel bis zum nöthigen Gebrauche wohl verwahret. In Haushaltungen pflegt man die Wurzel einzumachen, auch bekannter Maßen das Alantbier und den Alant-Wein davon zu verfertigen.

Mit dem Einmachen der Alantwurzel wird folgender Geſtalt verfahren. Man ſchabet die Wurzeln, ſchneidet ſie in Scheiben oder längliche Stückchen, läßt ſie über Nacht im Röhrwaſſer liegen, und ſetzt am folgenden Tage einen kleinen Keſſel mit Waſſer über das Feuer. Wenn das Waſſer ſiedet, leget man die Wurzeln darein, und zwar ſo lange, als ein Ey ſiedet, gießt ſodann das Waſſer ab, leget die Wurzeln auf ein Tuch, damit ſie verſeihen, läutert hernach Zucker, leget die Wurzeln darein, läßt es alſo mit einander ſieden, bis der Zucker dick genug iſt, gießt etwas Roſenwaſſer daran, läßt es noch einmahl aufſieden, und gießt es, wenn es ein wenig erkaltet iſt, in einen Topf, welcher wohl verbunden und an einen kühlen Ort geſetzt werden muß.

Das Alantbier iſt ein Bier, welches mit einem Zuſatze von Alantwurzel gebrauet worden iſt, um es dadurch zu einer Arzney zu machen. Zur Bereitung des Alantweines, ſ. Vinum enulatum, wird die Wurzel entweder mit dem Moſte zur Gährung aufgeſtellet, oder nur eine Zeitlang in Wein geleget.

Herr Rathsmeiſter Reichart, lehrt in ſeinen gemiſchten Schriften, Erf. 1762, 8. S. 243, f. den Alant-Wein, nach Vorſchrift des Kayſerl. Leibmedicus, D. Petri

von

von Hartenfels, auf folgende Art zu verfertigen. Man nimmt 1 Eimer oder Ohm des klareſten Moſtes, welcher noch nicht brauſet, und gießt ihn in einen Keſſel; wenn der Moſt zu kochen anfängt, thut man 1¼ Pfund recht gewelkte Alantwurzel, 1 Pfund Süßholz, und ½ Pfund Citronen-Schalen, hinein. Wenn der Moſt einmahl wallet, muß er beſtändig, vermittelſt eines gelinden Feuers, im Wallen erhalten werden, ſo, daß 2 Theile einkochen. Bey dem Kochen, muß man auch den Moſt öfters mit einer Kelle abſchäumen. Wenn etwa ein Drittheil vom Moſte eingekocht iſt, werden obige Species hinein gethan. Währendem Kochen muß man mit einem Rührholze beſtändig umrühren laſſen, damit der Saft nicht auf dem Boden oder an der Seite des Keſſels anbrenne. Herr von Rohr gibt daher den Rath, daß man wohl thue, wenn man in den Keſſel einige Kieſelſteine legte, und ſolche bey dem Umrühren zugleich mit fort bewegte, ſo könnte der Moſt nicht ſo leicht anbrennen.

Viele Weiber pflegen, wenn ihre Geburtsſtunde nahe iſt, ein Weinglas ſolchen Saftes eine Stunde zuvor zu trinken, welches zur Beförderung der Geburt ſehr dienlich ſeyn ſoll.

Von dem mediciniſchen Nutzen der Alantwurzel, und des daraus bereiteten Weines, Decoctes, Balſames, Harzes ꝛc. ſ. Martini allgemeine Geſchichte der Natur, Th. 1, S. 745, fgg. wohin auch noch gehört, daß das Decoct dieſer Wurzel, wenn es mit der Fenchelwurzel zugleich gemacht wird, ein herrliches Mittel abgibt, das von der Salivation im Körper noch zurück gebliebene Queckſilber heraus zu bringen.

Anmerkung von der radice helenii, als einem Mittel, das nach den Curen der veneriſchen Kranken mit vielem Queckſilber, zurück gebliebene, und höchſt gefährliche Zufälle verurſachende Queckſilber wieder aus dem Körper herauszuſchaffen, aus Hrn. Prof. Hundertmarks Schrift de Ozæna venerea, ſt. im 34 St. des 3 Th. des phyſik. und ökon. Patrioten, Hamb. 1758, 4. S. 270.

Die Wurzel wird auch von den Färbern in blauer Farbe gebraucht. Die Blumenſcheibe des vom Ende des Julius bis zur andern Hälfte des Auguſts blühenden Alants, gibt etwas zum Wachs und Honig der Bienen.

Von den übrigen Alantgattungen, ſ. Martini a. ang. O. S. 749, fgg.

Alant, (Flöh-) Inula pulicaria *L.*; ſ. Flöh-Kraut, No. 1.

Enveloppe, eine bekannte Gattung von Frauenzimmer-Mänteln. Man hat ſie von Taffet, franzöſiſchen Damaſt ꝛc. mit und ohne ſeidene Franſen, gefüttert und ungefüttert ꝛc.

Enverſin, ein ſchlechter wollener Zeug, welcher in Frankreich zu Chalons an der Marne fabricirt wird, und auf dem Stuhle zwo daſige Ellen in der Breite haben ſoll, damit er, wenn er aus der Walke kommt, noch ¾ pariſer Ellen breit liege.

Envilaſſe, eine Art Ebenholz; ſ. Th. X, S. 12.

Enzian, Entian, L. Gentiana, Fr. Gentiane, ein Pflanzengeſchlecht, wovon Linnäus 32 Arten nahmhaft macht. Ich führe nur diejenigen an, welche wegen ihres bekannten Nutzens eine vorzügliche Aufmerkſamkeit verdienen.

1. **Gelber Enzian, großer gelber Enzian**, Bitterwurzel, Fieberwurzel, Gentiana magna; Gentiana major flore luteo *C. B.* Gentiana major lutea *Barrel.* Gentiana lutea, corollis quinquefidis rotatis verticillatis, calycibus ſpathaceis *Hall.* Man findet dieſe Art auf den norwegiſchen, ſchwäbiſchen, ſchweizeriſchen, apenniniſchen, öſtreichiſchen, pyrenäiſchen und tridentiniſchen Alpen. Ihre Wurzel iſt bleibend, gelblich braun, groß, dick, und äuſſerſt bitter. Ihr Stängel wird bis 4 Schuh hoch. Ihre Blätter ſind länglich eyrund, etwas zugeſpitzt, ſteif, gelblich grün, gefaltet, mit 5 Adern verſehen, und ſtehen parweiſe. Ihre gelbe Blumen zeigen ſich im Julius und Auguſt nach dem Gipfel des Stängels zu, und ſitzen auf kurzen Stielen in den Winkeln der Blätter. Sie erfordert einen leichten lettigen Boden und eine ſchattige Lage, und kann aus dem Samen gezogen werden, den man bald,

nach-

nachdem er reif geworden iſt, in Töpfe ſäet; dieſe ſtellt man in Schatten, und hält ſie vom Unkraute rein. Kommen die Pflanzen im Frühlinge zum Vorſchein, ſo muß man ſie fleißig begießen, und bis in den folgenden Herbſt vor Unkraut verwahren, alsdann aber ſorgfältig aus den Töpfen nehmen, und in eine ſchattige Rabatte von lehmiger Erde, die man wohl umgegraben hat, ungefähr 6 Zoll weit von einander ſetzen, daß die Krone der Wurzel etwas über die Erde heraus ſieht, und alsdann die Erde an die Wurzel andrücken, hernach fleißig vom Unkraute reinigen, und im folgenden Frühjahre bey trocknem Wetter öfters begießen; nach zwey Jahren aber, im Herbſte, ſo bald ihre Blätter verwelken, dahin ſetzen wo ſie bleiben ſollen. Bey dem Ausnehmen muß man ſehr behutſam verfahren. Sind die Pflanzen einmahl an ihrem Orte, muß man den Boden um ſie herum im Frühlinge zeitig umgraben, und ſie im Sommer fleiſſig vom Unkraute reinigen.

Die Wurzel gibt ein bitteres Waſſer und Oehl; auch ſelbſt das auf die Garayiſche Art davon zubereitete Salz iſt bitter. Sie wird von den Aerzten unter der Geſtalt eines Aufguſſes, eines ſpirituöſen oder wäſſerigen Extractes, eines Bieres, eines Weines ꝛc. den Magen und die Gedärme zu ſtärken, den Schleim zu zertheilen, in Wechſelfiebern, (daher ſie auch von einigen die europäiſche Chinachina genannt wird;) wieder die Würmer, in verſchiedenen Verderbniſſen der Säfte, auch in dem Podagra, verordnet; ſie verhindert die Fäulung, und wird auch äuſſerlich zu Meiſſeln und Mutterzäpfchen gebraucht. Die Bewohner der ſchweitzeriſchen Alpen brennen einen ſtarken goldgelben Spiritus daraus. Sie iſt auch ein herrliches Mittel in der Viehſeuche.

Im 30ſten St. der öcon. Nachr. Leipz. 1751, 8. S. 427, f. wird gemeldet, daß jemand zur Zeit der Viehſeuche, welche verſchiedene Dörfer, unterhalb Torgau, vom Rindviehe ledig gemacht, nicht allein ſeinen übrigen Viehſtall von der

ſchon angefallenen Seuche, ſondern auch ſeine ganze Nachbarſchaft, von ſolchem verderblichen Zufalle glücklich gerettet habe. Man nimmt auf 40 Stück Rindvieh, 1 Pfund Enzianwurzel, ſtößt, ſchneidet oder ſchabet ſolche ſo klein als möglich, gibt jedem Stücke Vieh, des Morgens vor dem erſten Futter, einen Löffelvoll in reinem Waſſer ein, und wiederhohlt ſolches von 3 zu 3 Tagen, ungefähr 14 Tage lang. Es iſt zwar ſolches eigentlich nur als ein Verwahrungsmittel bey noch geſundem Viehe zu gebrauchen; es kann aber auch, gleich im Anfange, wenn ein Stück Vieh mit der Seuche befallen wird, eingegoſſen werden.

2. **Großer ſchmahlblätteriger Herbſt-Enzian**, Gentiana anguſtifolia autumnalis major *C. B.* Gentiana paluſtris anguſtifolia *Moriſ.* Gentiana Pneumonanthe, corollis quinquefidis campanulatis oppoſitis pedunculatis, foliis linearibus *Linn.* Dieſe Art wächſt in ganz Europa auf etwas feuchten Wieſen. Ihre Wurzel iſt bleibend. Ihr Stängel gerade, und ungefähr 1 Fuß hoch. Ihre Blätter ſind glatt, haben keine Stiele, und ſtehen einander gerade gegen über. Ihre große hell-, manchmahl auch dunkelblaue, ſelten weiße Blumen ſtehen oben an den Stängeln zu 3 bis 4, auf eigenen Stielen wechſelsweiſe gegen einander über, und zeigen ſich im Jul. und Auguſt. Sie erfordert einen ſtarken, feuchten und lehmigen Boden, und kann übrigens, wie der gelbe Enzian, aus dem Samen gezogen werden; nur läßt ſie ſich leichter verſetzen, wenn man nur einen Ballen Erde an ihre Wurzel läßt. Sie iſt äuſſerſt bitter, und wird daher von einigen Aerzten dem Tauſendgüldenkraute gleich geſchätzt, von andern aber unter die Wundkräuter gezählt.

3. **Breitblätteriger Enzian von den Alpen mit großer Blume**, Roßnägel, Gentiana alpina magno flore, vulgo Gentianella dicta; Gentiana caule unifloro, flore campanulato, caulis longitudinem excedente *Hall.* Gentiana acaulis corolla quinquefida campanulata, caulem excedente *Linn.* Dieſe Art wächſt auf den ſchweitzeriſchen, ſchwäbiſchen, öſtreich-

iſchen

iſchen und pyrenäiſchen Gebirgen wild. Sie iſt niedrig, und wird ſelten über 6 Zoll hoch. Ihre Blätter ſind glatt, bald breiter, bald ſchmähler, ſtehen einander gerade gegen über, und ſitzen feſt auf. Ihre dunkelhimmelblaue Blumen ſtehen meiſtens einzeln an dem Gipfel des Stängels, und zeigen ſich im Julius. Sie erfordert einen weichen lehmigen Boden und eine ſchattige Lage. Man kann ſie aus dem Saamen, oder aus der Brut, ziehen. Bauhin rühmt ſie in der Bleich- und Gelbſucht. Aus den Blumen kann man eine blaue Farbe zubereiten.

4. Gentiana alpina pumila verna minor *Tourn.* Gentiana campeſtris, corollis quadrifidis, fauce barbatis *Hall.* Gentiana corolla hypocrateriformi, tubo villis clauſo, calycis foliis alternis majoribus *Linn.* Er wächſt in ganz Europa auf trocknen Wieſen, iſt klein und jährig. Man hat ihn ehemahls in Schweden ſtatt des Hopfens zum Bier gebraucht. In der Provinz Bahus bedienen ſich die Einwohner deſſelben, mit Wein gekocht, gegen das Seitenſtechen; ſo wie man ihn in Rußland mit dünnem Biere kocht, und wieder das Bauchgrimmen einnimmt.

5. **Kreutz-Enzian**, Kreutzwurz, Himmelsſtängel, Sperenſtich, Gentiana cruciata *C. B.* Gentiana cruciata, corollis quadrifidis imberbibus, floribus verticillatis ſeſſilibus *Hall.* Er wächſt in der Schweitz, in Schwaben, in Ungarn, und auf den apenniniſchen Gebirgen, in bergigen ſonnigen Gegenden, an Wegen und unfruchtbaren Orten. Seine Wurzel iſt bleibend; ſein Stängel gerade; ſeine Blätter ſind glatt und lanzenförmig, und ſitzen feſt auf und kreutzweiſe gegen einander. Seine hellblaue Blumen zeigen ſich vom May bis in den Auguſt an den obern Gelenken und an dem Gipfel des Stängels. Seine Wurzel iſt überaus bitter, und beſitzt mit der Wurzel des gelben Enzians gleiche Kräfte. An einigen Orten pflegt man, bey einer

ner ſich eräugnenden Seuche unter den Schweinen, die Wurzel mit dem Kraute zu zerſchneiden, und den Schweinen unter das Freſſen zu geben.

Enzian, (**Schwarzer**) große Berg-Peterſilie, Athamantha Ceruaria *L.*; ſ. unter **Peterſilie**.

— (**Weißer**) eine Benennung, welche man im gemeinen Leben dem weißen Hundskothe zu geben pflegt.

Epakten, ſ. in den Art. **Jahr** und **Kalender**.

Epargne, eine Art Birn, ſiehe Th. V, S. 428.

Eparvier, ſiehe **Sperber**.

Epaulée, ſiehe **Verzahnung**.

Epaute, Epautre, Dinkel; ſiehe **Spelt**.

Epée, ſiehe **Degen**.

Eperlan, ein kleiner Seefiſch; ſiehe **Spiering**.

Eperon, ſiehe **Sporen**.

Epervier, ſiehe **Sperber**.

Epf, ſiehe Apium.

Ephelis, Ephelides; ſiehe **Sommer-Sproſſen**.

Ephemera, Ephemerius, ein Waſſerinſect; ſ. **Haft** 1.

Epheu, Epheuſtrauch, Baumepheu, Baumwinde, Eppich, Ewig, Immergrün, Jve, Jvenblätter, Jvenlaub, Jlaub (niederſ. **Jloof**), **Klinop, Mauerepheu, Mauerewig, Mauerpfau, Mauer-Winde, Wintergrün**, L. Hedera, Hedera arborea *C. B.* Hedera communis major *I. B.* Hedera nigra *Dod.* Hedera foliis ſterilibus trilobatis fructiferis ovato-lanceolatis *Hall.* Hedera Helix, foliis ovatis lobatisque *Linn.* Engl. Ivy, Fr. Lierre, eine ſtaudenartige oder holzige, an allen Orten in Europa an Mauern und Bäumen kletternde, im Sommer und Winter grün bleibende, Pflanze, welche in Italien, der Provence und Languedoc, zu einem Baume erwachſen ſoll. Die Blätter ſind mehrentheils oval zugeſpitzt, bisweilen auch beynahe dreyeckig, ſo, daß ſie der Geſtalt nach ſehr von einander abweichen. Ihr Bau iſt dick und feſt, ihre Farbe dunkelgrün, zuweilen auch weißgeſprengt,

ſprengt, oder gelbgefleckt, und beyde Flächen ſind glänzend. Sie ſtehen auf, über 1 Zoll langen, Stielen wechſelsweiſe an den Zweigen, und ſind mit kleinen Haken verſehen, womit ſie ſich in die feinſten Ritzen einer Mauer oder Baumrinde anheften können.

Dü Hamel ſieht ſolche Haken nicht als Wurzeln an, weil die obern Zweige verdorren, wenn man den untern Stamm abhauet; gibt aber doch zu, daß er in einer alten Mauer, worin hin und wieder etwas Erde feſt liegt, Wurzeln ſchlagen kann.

Die Blumen ſtehen in Dolden, ſind gelbgrün, und kommen im September hervor. Die auf ſie folgende Beeren ſind rund, faſt den Wachholderbeeren gleich, enthalten fünf große eckige Samenkörner, werden im April reif, und alsdann ſchwarz. Die Rinde iſt rauch und aſchgrau. Das Holz iſt faſerig, jedoch weich, wie das vom Werftſtrauche, weißlich, und oft mit grauen maſerigen Stellen gezeichnet.

Der Epheu kann auf keine andere Weiſe in die Höhe wachſen, als wenn er eine oder die andere Stütze neben ſich ſtehen hat, an der er ſich mit ſeinen kleinen Zweigen, wie mit Wurzeln, feſt hält. Findet er aber in der Nähe nichts, das ihm zur Stütze dient, ſo laufen die Stängel oder Ranken auf dem Erdboden fort, und wurzeln, ſo lang ſie ſind, ein, ſo, daß ſie die Oberfläche des Bodens dicht bedecken, und ſchwer auszurotten ſind; denn wenn nur ein kleiner Theil von dem Stängel zurück bleibt, ſo breiten ſie ſich geſchwinde aus und vermehren ſich. So lange dieſe Stängel an einer Stütze ſich anhängen, oder auf dem Erdboden fort laufen, ſind ſie zart und biegſam; wenn ſie aber einmahl bis über den Gipfel ihrer Stütze hinaus gekommen ſind, verkürzen ſie ſich, werden holzig, und formiren große buſchichte Häupter; ihre Blätter ſind auch größer, mehr oval, und nicht, wie die untern Blätter, in Lappen getheilt, ſo, daß ſie dadurch ein ganz anderes Anſehen bekommen; welches auch Einige veranlaßt hat, ſie für eine beſondere Sorte zu halten.

Zu Ende des vorigen Jahrhundertes, da es noch Mode war, die Gärten mit allen Arten immer grüner, unter der Schere gehaltenen Bäume anzufüllen, wurden viele von dieſen Pflanzen gezogen, denen man mit der Schere eine kugelrunde, oder coniſche Figur gab; und da dieſe Pflanzen ſo dauerhaft ſind, daß die Witterung dieſelben ſo leicht nicht beſchädiget, und ſie auch überall fortkommen, ſo wurden ſie damahls ſehr hoch geachtet. Allein, ſeit dem dieſer unnatürliche Geſchmack aufgehört hat, kommen die Pflanzen ſelten in die Gärten, es müßte denn ſeyn, daß man die Wände oder Grottenwerke damit überziehen wollte, oder gewiſſe unangenehme Ausſichten zu bedecken nöthig fände, wozu man eben keine andere Gewächsart anwenden kann oder will.

So lange die Ranken dieſer Pflanze entweder auf dem Erdboden, oder an Mauern und andern Stützen fort laufen, bringen ſie keine Blumen; daher man ſie den unfruchtbaren Epheu, Hedera ſterilis, auch Hedera poëtarum, genannt hat. Wenn aber die Ranken über ihre Stütze hinaus laufen, bringen ſie, am Ende eines jeden Ranken, oben gedachte Blumen und Früchte, und der Epheu wird alsdann Hedera corymboſa genannt.

Der Epheu läßt ſich durch den Samen, den man bald, nachdem er reif geworden iſt, an einen kalten, feuchten und ſchattigen Ort ſäet, auch durch kräftige Zweige, nach Art der Setzreiſer, imgleichen von gewurzelten Schoſſen, beſſer aber durch jene, als durch dieſe, fortpflanzen, weil letztere dünn, von zuſammen gezogenen Saftröhren, dürre und mager ſind, die obern kräftigen Zweige hingegen dick, ſchwammicht, von weiten Saftröhren, und daher, die zum Triebe nöthigen Feuchtigkeiten anzunehmen, geſchickter ſind. Man leget dieſe Zweige, vom März an bis in den Julius, und zwar ſo, daß in der länge eines halben Fußes auf beyden Seiten eine kleine Spitze mit einem Blatte

zum Vorſchein komme; das übrige aber muß ungefähr zween Daumen tief unter ziemlich feuchter Erde erhalten, und auf dieſe Art zum Treiben gebracht werden. Damit die Mauern, an welche ſich der Epheu am allerbeſten ſchickt, zierlich davon bewachſen werden, muß man ihn nicht allzu nahe zuſammen pflanzen, auch von unten dicht an die Mauer befeſtigen, und auf dieſe Art ganz glatt, ohne daß er irgendwo davon abſtände, in die Höhe wachſen laſſen. Wenn man ihn von ſeinen überflüſſigen oder übel gewachſenen Zweigen befreyet, muß man ſie von unten nach oben, und nicht von oben herunterwärts, abreiſſen: denn der Zweig, den man abreißt, würde zugleich andere, die an der Mauer feſt halten, mit nach ſich ziehen; welches man aber nicht zu befürchten hat, wenn er aufwärts abgeriſſen wird. Die Kerne, welche im Moſe, feuchter Holz- und Wald-Erde ſehr gut aufgehen, liegen bis in das andere Jahr, ehe ſie auskeimen.

Daß der Epheu gute und dicht zuſammen gefügte Mauern verderben ſollte, iſt gegen alle Erfahrung; er iſt ihnen vielmehr nützlich, da er ſie vor Regen, Wind und Kälte ſtark bewahret. Alten Mauern hingegen, an denen der Kalk verdorben iſt und die Fugen offen ſtehen, iſt er allerdings nachtheilig, weil er in dieſe mit Sand vermiſchte Kalkerde zwiſchen die Fugen eindringt, ſich daſelbſt befeſtiget, und in die Dicke anwächſt. Der Nachtheil, welchen dicker Epheu verurſachet, beſteht darin, daß Ratzen und Mäuſe im Sommer und Winter darin niſten. Auſſerdem aber leiſtet er hinter Treibbehältniſſen oder Orangenhäuſern ſehr große Dienſte; denn, wenn auf gehörige Weiſe damit umgegangen wird, hält er mehr Kälte ab, als eine Mauer, die $1\frac{1}{2}$ Stein dick iſt.

Wenn der Epheu ſich um die Bäume ſchlingt, ſo dringen die Haken deſſelben in die Riſſe der Rinde, auch endlich in das Holz, und verderben den Baum; doch

pflegt er an bereits anbrüchigen und faulen Bäumen am erſten zu haften; inſonderheit an den Eichen, weil deren Rinde vor andern ſehr riſſig iſt. Solche Bäume, die damit bewachſen ſind, ſind faſt allemahl anbrüchig, und bey erſter Gelegenheit weg zu nehmen.

Die jungen Ranken des Epheu, dienen, ſo wie die Blätter, zum Gärben. Auch iſt das Laub den Schafen ſehr zuträglich; daher laſſen, ſonderlich in England, viele Schafpächter ihre Schafe bey allerley Wetter, in Gegenden treiben, wo ſie Epheu finden. Denn dieſe Blätter können ſie auch bey Schnee, Froſt, und zu aller Zeit, ohne Schwierigkeit antreffen, und der Eigenthümer des Ortes verliert dabey nichts. Auch ſind dieſe Blätter ſo angenehm und ſchmackhaft, daß die Schafe gern davon freſſen. Es iſt nicht nur ein nahrhaftes Futter, welches zur Milch anſchlägt, ſondern auch den Schafen, vornehmlich bey der Fäule und dem rothen Waſſer, ſehr geſund. Im Schwindel und gegen andere Beſchwerden des Kopfes, wird Saft von Epheublättern in das Ohr der Schafe gelaſſen, und daſſelbe verbunden oder zugeklebet, daß der Saft nicht auslaufen kann. Auch Bären und wilde Schweine ſollen, wenn ſie krank ſind, den Epheu eſſen, und darnach geſund werden. Die Bienen ſuchen ihn ebenfalls beſonders.

Bey Menſchen werden die Blätter, entweder friſch, oder mit Waſſer zu einem Schleim, oder mit Wein gekocht, auf Geſchwüre, Entzündungen und Brand-Schäden, gelegt; auch von Einigen in der Krätze, in dem Grinde, und in der Auszehrung der Kinder empfohlen, wiewohl ſie in den letztern Fällen mit der äuſſerſten Vorſicht, oder gar nicht, zu gebrauchen ſind.

WILH BERN. NEBELII obſ. de pulvere foliorum hederæ arboreæ, Specifico in paidatrophia vſu probato, ſt. in *Act. phyſ. med. Acad. N. C.* Vol. V, Obſ. 120.

Die grünen Epheublätter rühmt man als ein bewährtes Mittel wieder die ſo genannten Hühneraugen, (leich-

(Leichdörner), wenn dieſelben in Weineſſig eingeweicht, und die inwendige Seite des Blattes, zur Zeit des abnehmenden Mondes, etliche Tage nach einander auf die Hühneraugen geleget, und ſolches täglich drey- oder vier Mahl wiederhohlt wird.

Die Blätter auf die Brüſte gelegt, ſollen die Milch vertreiben, auch die welken und hangenden Brüſte wieder zurecht bringen.

De hederæ arboreæ facultate in abſumendo lacte & mammarum tumore imminuendo, ſ. JO. JAC. WALDSCHMIDT & JO. DOLÆI epiſtolæ amoebeæ. Frf. 1689, 4. S. 60—62.

Einige legen die friſchen Blätter im Podagra, zur Linderung der Schmerzen auf die Füße. Es werden auch die Blätter mit Nutzen auf die Fontanelle gelegt, um ſie kühl zu erhalten, und vor Entzündungen zu bewahren.

Die Heiden machten, dem Bachus zu Ehren, aus dem Epheu Kränze. Hingegen durften bey den Römern die Prieſter, wenn ſie Gottesdienſt pflegten, und im Tempel zu thun hatten, keinen Epheu anrühren, weil er dem Bachus geweihet und eigen war; ja, ſie durften den Epheu nicht nennen. Daher zur Zeit der Maccabäer die Juden von den Heiden gezwungen wurden, daß ſie, wenn man des Bachus Feſt beging, mit Kränzen von Epheu, dem Bachus zu Ehren einher gehen mußten; 2 Maccab. VI, 7. Man pflegte auch dem Bachus zu Ehren, bey den Gaſtmahlen die Trinkgeſchirre mit Epheublättern zu behängen; daher man ſie hederacea convivia und hederacea pocula nannte. Vor den Häuſern, wo Wein zu verkaufen war, wurden Epheukränze, als ein Zeichen, gehängt; daher das Sprichwort: Vino vendibili non opus eſt ſuspenſa hedera, entſtanden iſt.

Bey den alten Römern ward der Epheu zu den Lorbeerkränzen der Siegesfürſten gebraucht. Man hat auch vorzeiten die Dichter mit Epheu gekrönt; daher derſelbe vom Dioſcorides Frons poëtica genannt wird; und ein gewiſſer Poet ſpricht:

Laurus atque hederæ doctæ ſunt præmia frontis.

Und Virgil ſagt davon, Ecl. 7.

Paſtores hedera creſcentem ornate poëtam.

HENR. AUG. ZEIBICH epiſt. gratulat. de corona poëtarum hederacea. Geræ, 1762, 4. 1 B.

Das Holz hat ein recht ſchönes und artiges Anſehen, wenn Drechslerwaren daraus verfertiget werden. Man macht Trinkgeſchirre daraus, wie aus den Tamaris-

mariſken, woraus man Milz- und lungenſüchtige trinken läßt; daher der Epheu auch von Einigen Aſplenium genannt wird. Einige geben das Holz für das ſchwere Gebrechen ein, und laſſen epileptiſche Perſonen, auch Patienten mit Halsſchäden, mit einem aus ſolchem Holze gemachten löffel eſſen. Man pflegt auch kleine Kügelchen aus dem Holze zu machen, und anſtatt der Erbſen, in die Fontanelle zu legen, und dieſelben offen und rein zu erhalten. Wenn man einen mit Waſſer vermiſchten Wein in einen Becher von Epheuholz gießt, ſoll, wie Cato ſchreibt, der Wein ſofort ausfließen, das Waſſer aber darin bleiben. In England brauchen die Schuſter das Epheuholz, an ſtatt des Stahles, um die Meſſer oder Kneife, nachdem ſie geſchliffen worden ſind, darauf zu ſtreichen.

Die Beeren ſollen Schweiß, Erbrechen und Durchlauf erregen, und werden von Boyle in der Peſt gerühmt, auch von Einigen zu Stillung der fleiſchlichen Begierden angeprieſen. Sie werden übrigens mit zum Vogelfange gebraucht.

In Perſien, und den morgenländiſchen Provinzen, auch etlichen Theilen von Frankreich, macht man an den großen Epheuſtämmen Einſchnitte, woraus ein klarer Saft läuft, welcher ſich in ein Gummi oder Harz verdicket, und **Epheugummi** oder **Epheuharz**, l. Gummi hederæ, Lacryma hederæ, Fr. Gomme de lierre, genannt wird. In der Schweiz fließt dieſes Harz bisweilen von ſelbſt. Es iſt, wie es zu uns gebracht wird, glänzend, undurchſichtig, hart und feſt, fällt aus dem Dunkelgrünen ins Braune, Eiſengraue oder Schwärzliche, inwendig aber hat es eine gelb- oder rothbraune Farbe; es riecht, wenn es angezündet wird, balſamiſch; hat einen harzigen, erdhaften, etwas zuſammen ziehenden, ſcharfen, und nicht gar unangenehmen Geſchmack; löſet ſich beynahe ganz in Weingeiſt auf, und wird unter einige Salben zu Heilung der Wunden gebraucht.

Man hält es auch für ein gutes Mittel, die Haare weg zu bringen.

Es gibt auch Arten Epheu mit drey, und mit fünf Blättern, die ihre Blätter den Winter über nicht behalten, in den nördlichen Provinzen von Amerika zu Hauſe gehören, nach und nach aber in Deutſchland bekannter geworden ſind. Der Epheu mit fünf Blättern, wird auch canadiſcher oder wilder Weinſtock, Jungfern-Weinſtock, L. Vitis quinquefolia Canadenſis ſcandens *Tourn.* & *du Ham.* Hedera quinquefolia, foliis quinatis ovatis ſerratis *Linn.* & *Mill.* Fr. Vigne-vierge, genannt. In Anſehung der Blätter, welche aus fünf kleinern ovalen gezahnten Blättern zuſammen geſetzt ſind, gleicht er den Blätterſchirmen der Roßkaſtanie. Ihre obere Fläche iſt glänzend und dunkelgrün, die untere aber matter. Im Herbſte werden ſie blutroth, ſind daher eine Zeitlang von artigem Anſehen, werden aber nachher gelb, fallen noch vor Eintritt des Winters ab, und kommen erſt ſpät im Frühlinge wieder. Die Pflanze iſt das Mittel zwiſchen dem Epheu und Weine, und klettert ebenfalls. Ihre kleine grünliche Blumen kommen im Julius hervor. Die Beeren ſind in zwey Fächer abgeſondert, in deren jedem einige Samenkörner liegen. Sie ſitzen lockerer, und ſind etwas kleiner, als die bey dem gemeinen Epheu. Am leichteſten vermehret man die Pflanzen durch die auslaufenden Schößlinge. Wenn dieſelben im Herbſte in eine ſchattige Rabatte geſetzt werden, ſchlagen ſie Wurzeln, und im folgenden Herbſte kann man ſie ſodann hinſetzen, wo ſie beſtändig bleiben ſollen. Ihr Trieb iſt ungemein ſtark; ſie wachſen, nach Miller's Verſicherung, in guten Jahren an 20 Fuß hoch. Sie äuſſern daher ihren Nutzen vorzüglich bey Lauben und bedeckten Gängen, welche durch die ausgebreiteten Blätter dicht werden, ſich ſehr eben und zierlich erhalten, und dabey doch die friſche Luft durchlaſſen; ja, ſie ſcheinen zu Bogengängen den Vorzug vor allen

andern

andern Pflanzen zu verdienen, weil ſich die langen und biegſamen Ranken nach jeder beliebigen Ordnung bequem ſchneiden und binden laſſen, auch durch unſere Winterkälte nicht leiden. Auch alte Mauern kann man durch ſie bekleiden, weil die Wurzeln ſich in die Spalten gern hängen.

Epheugummi, Epheuharz; ſiehe oben, S. 108.

Epheu, (Erd-) 1. Ciſtus Helianthemum *L.*; ſ. unter Günſel. 2. Hedera terreſtris; ſ. Gundermann.

Epheu, (Unechte Erd-) Aſarina; ſ. Th. II, S. 492.

Ephraimiten, ſiehe Drittel.

Epi, ſiehe Aehre.

Epicias, Pechtanne; ſiehe unter Abies.

Epidemiſche Krankheiten der Menſchen, L. Morbus epidemicus, oder epidemius, Fr. Maladie épidémique, werden gemeiniglich mit den endemiſchen und den anſteckenden Krankheiten verwechſelt. Die endemiſchen Krankheiten ſind einem gewiſſen Lande zu allen Zeiten eigen, indem ſie eine natürliche Folge des Klima des Landes und der Lebensart und Nahrung ſeiner Einwohner ſind. Epidemiſche Krankheiten aber herrſchen nicht zu allen Zeiten, ſondern ſind nur in manchen Jahren in einem gewiſſen Lande allgemein, befallen viele Menſchen auf einmahl, breiten ſich durch viele Gegenden aus, und ſind hitzige Krankheiten, die in kurzer Zeit ihre Endſchaft, entweder zur Geſundheit, oder zum Tode, erreichen. Auch von den anſteckenden Krankheiten, (ſ. Th. II, S. 250, fgg.) ſind die epidemiſchen Krankheiten zu unterſcheiden. Man glaubt insgemein, daß eine Krankheit anſteckend ſeyn müſſe, weil ſie epidemiſch iſt; und Einige nennen bloß die anſteckenden Krankheiten epidemiſch; allein es ſind dahin auch die allgemein herrſchenden Krankheiten, die aus allgemeinen Urſachen entſtehen, ſie mögen anſteckend ſeyn oder nicht, zu rechnen.

Zur Erzeugung der epidemiſchen Krankheiten ſowohl, als der endemiſchen, tragen die Luft und die

Nahr-

Nahrungsmittel das meiſte bey; nur mit dem Unterſchiede, daß die Nahrungsmittel oft einen größern Antheil an den epidemiſchen Krankheiten haben, ſeltener aber an Erzeugung einer Epidemie Schuld ſind, als welche vielmehr am öfterſten von einem Fehler der Luft hervor gebracht wird.

In unſerm gemäßigten Erdſtriche, wo Frühling und Sommer, Herbſt und Winter, zu der gehörigen Zeit ſich einſtellen, und wo wir keine ſehr große und lange anhaltende Hitze oder Kälte gewohnt ſind, **werden die epidemiſchen Krankheiten durch folgende Beſchaffenheiten der Luft hervor gebracht.** 1) Wenn zu früh ein heißer Frühling einfällt. Man hat alsdann allemahl eine Epidemie von allen catarrhaliſchen Krankheiten, zu welchen ſich mehr oder weniger maligne Fieber, mit oder ohne Ausſchlag, geſellen, wenn ein ſolcher Frühling auf einen naßkalten Winter folgt. In unſern Gegenden pflegen die Catarrhe und ein gutartiges Frieſel zu herrſchen, wenn auf vorhergegangenen ſtarken Froſt, ſehr gelindes Wetter im März und April einfällt. 2) Wenn auf einen gelinden Winter ein kalter trockener Frühling folgt, wo ein ſtarker rauher Nordwind wehet: ſo entſteht eine Epidemie von Wechſelfiebern, Blutfiebern, Seitenſtechen, Bräune, und andern Entzündungen; auch geht alsdann der Keichhuſten unter den Kindern ſehr im Schwange. 3) Wenn im Sommer und Herbſte, Hitze und Kälte in einem merklichen Grade zu ſchleunig mit einander abwechſeln: ſo wird daraus eine Epidemie von ſimplen exanthematiſchen Krankheiten, Blutfiebern, Wechſelfiebern, Gichten, Cholera, Gallenfiebern, Durchfällen, Dyſenterien und Keichhuſten. Am häufigſten entſtehen dieſe Krankheiten, wenn die Luft des Morgens vor Aufgang der Sonne kalt, den Tag über brennend heiß, und des Nachts wieder kalt iſt. Noch gefährlicher und allgemeiner ſind dieſelben, wenn die auf die Hitze des Tages einfallenden

fallenden kalten Nächte zugleich feucht ſind. Eben dieſelben wüthen auch epidemiſch, wenn 4) ein kalter Herbſt auf einen ſehr trocknen heißen Sommer folgt. Die allerſchrecklichſten Epidemien aber gibt es, 5) bey beſtändig großer feuchter Hitze; denn dieſe bringt die Peſt, Fleckfieber, und ſolche im hohen Grade faule Fieber hervor, die man wegen ihrer großen Anſteckung und Tödlichkeit von je her mit Recht peſtilenzialiſche Krankheiten genännt hat. Eine heiße feuchte Luft faulet ſchnell, und dieſe Fäulniß wird vermehrt, wenn häufige Regen oder ausgetretene Flüſſe ſtarke Ueberſchwemmungen verurſachen, oder wenn ein Land ſonſt viele ſtehende Wäſſer hat. Gedachte Krankheiten dauern fort, und währen oft, mit größerer oder geringerer Gefährlichkeit, ein ganzes Jahr hindurch, und länger, wenn 6) der Herbſt, Winter und das Frühjahr warm, gelinde und feucht ſind, und wenn zu dieſen Zeiten viele dicke ſtinkende und giftige Nebel ſind.

Man bemerkt aber auch, daß zuweilen nicht die Luft, ſondern andere Urſachen zur Erzeugung einer Epidemie das ihrige beytragen. In einem trockenen Lande, welches keine beträchtliche Flüſſe, und keine Moräſte und Sümpfe hat, entſtehen epidemiſche Krankheiten bey anhaltender warmer feuchter Witterung, wenn in langer Zeit keine Winde wehen, oder wenn ſo häufige Regen fallen, daß die Flüſſe anſchwellen und austreten, das Waſſer ſich auf den Wieſen und Feldern anſammelt, lange ſteht, ſchlammig und faul wird, und die Luft mit ſeinen böſen Dünſten anfüllet. Ferner, in einem trockenen Lande ſchadet eine anhaltende trockene Hitze zwar an und für ſich nicht, ſie verurſachet aber gefährliche epidemiſche Krankheiten, wenn vorher häufiger Regen gefallen iſt, und große Ueberſchwemmungen geſchehen ſind, wo, bey nachheriger Ausdunſtung des Gewäſſers, ein fauler Schlamm zurück bleibt, der die Luft verunreiniget; oder wenn auf eine trockene Hitze ſchleu-

nig

nig ein naßkalter Herbſt folgt. In einem ſumpfigen und moraſtigen Lande, in einem mit vielen oder großen und beträchtlichen Flüſſen verſehenen Lande, iſt eine anhaltende trockene Hitze die Urſache ſchrecklicher Epidemien, weil die häufigen Dünſte aus den Flüſſen und moderigen Wäſſern die Luft feucht, nebelig und faul machen. Iſt zu ſolcher Zeit vollends eine lange Windſtille, oder ein anhaltender Regen, der die Ueberſchwemmungen vermehrt: ſo iſt die Schädlichkeit dieſer Luft deſto größer. Kommen hingegen in ſumpfigen Ländern die heißen Sommertage ſpät, oder werden dieſe durch öftere Platzregen, Ungewitter und Winde gemäßiget, ſo ſind die Krankheiren gelinder, und finden ſich nicht ſo häufig ein. Oefters iſt es die Anſteckung allein, welche eine Epidemie gewiſſer Krankheiten, auch bey der beſten und geſundeſten Beſchaffenheit der Luft, verurſachet, und wo die Luft nur, nach ihrer verſchiedenen Temperatur, dieſe Krankheiten gelinder oder ſchlimmer machet. Schlechte und verdorbne Nahrungsmittel verurſachen an und für ſich ſelbſt ſelten epidemiſche Krankheiten; am öftern helfen ſie zur frühern Erzeugung der aus einer fehlerhaften Luft entſtehenden Krankheiten, und verſchlimmern dieſelben. Auf den Schiffen und in Feldlägern entſtehen epidemiſche Krankheiten durch den Zuſammenfluß vieler Umſtände, worunter die in einem engen Bezirke lebenden Menſchen, ſchlechte Speiſe, und abwechſelnde Erhitzungen und Erkältungen, die vornehmſten ſind. Man hat auch zuweilen epidemiſche Krankheiten beobachtet, wenn man auf einem Schlachtfelde die Todten hat unbeerdigt liegen laſſen, oder wenn man ſie nur ganz nachläſſig begraben hat. Dergleichen Epidemie entſteht auch von der Fäulniß einer Menge todter Thiere, welche die Luft anſtecken, ſonderlich bey heißer Jahrszeit. Endlich ſind auch einige epidemiſche Krankheiten die Folgen öffentlicher Drangſale, z. B. des Mangels an Lebensmitteln oder

der Hungersnoth, des Schreckens und anderer Unglücksfälle, welche eine ſchlechte Aernde, ein Erdbeben, der Krieg, eine Belagerung u. ſ. w. hervor bringt.

Den epidemiſchen Krankheiten vorzubeugen, iſt ſchwer, ja faſt unmöglich, weil man dem gemeinen Volke keine allgemeine Anweiſung geben kann, indem die Nothwendigkeit der Aderläſſe, des Gebrauches der Laxanzen, der ſchweißtreibenden, urintreibenden, und anderer Arzeneyen, die man zur Präſervation zu brauchen pflegt, bloß nach der Verſchiedenheit der Subjecte beſtimmt werden kann, weil dieſe Mittel dem einen ſehr ſchädlich, dem andern aber ſehr nützlich ſind. Wenn nun vollends die Bewohner eines Landes nicht allein eine fehlerhafte Luft einathmen müſſen, ſondern auch zugleich entweder einen Mangel an Nahrungsmitteln haben, oder ſchlechte und verdorbene Nahrungsmittel zu genießen genöthigt ſind: ſo iſt es noch ſchwerer, die Entſtehung ſolcher Krankheiten zu verhindern.

Der einzige Fall, wo man den epidemiſchen Krankheiten gänzlich vorbeugen kann, iſt dieſer, wenn einem Lande, in welchem eine geſunde Luft und geſunde Nahrungs-Mittel vorhanden ſind, die Gefahr der Anſteckung drohet. Da kann man durch gute Medicinalpolizeyanſtalten das Eindringen der in dem benachbarten Lande herrſchenden anſteckenden Krankheiten verhindern. Hiervon werde ich unter dem Art. Medicinal-Anſtalten ausführlicher handeln.

Da epidemiſche Krankheiten eine der Haupturſachen der Entvölkerung eines Landes ſind: ſo ſehe ich mich, aus mehr als Einer Urſache verpflichtet, gegenwärtig zu zeigen, **wie die den Jahrszeiten eigenen Krankheiten abzuwenden, und der Ausbruch der zu beſorgenden epidemiſchen Krankheiten zu verhüten ſey.**

1. Denen Krankheiten, welche, oben erwähnter Maßen, eine anhaltende trockene Luft, vornehmlich nach vorher gegangener oder bey nachfolgender großer Wärme, hervor bringt, kommt man zuvor: 1) Wenn vollblütige Perſonen zur Ader laſſen. 2) Wenn man

die

die Erkältung des erhitzten oder gar ſchwitzenden Körpers vermeidet. 3) Wenn man in den Stuben eine mäßige Wärme hält, die heißen Stuben aber verabſcheut. 4) Wenn man den häufigen Genuß austrocknender und ſehr erhitzender Getränke meidet. 5) Wenn man gelinde erwärmende Speiſen genießt, die etwas gewürzt oder gut geſalzen ſind. 6) Wenn man viele lauliche Getränke trinkt, als: dünne Bouillons, Bier, Thee ꝛc. 7) Wenn man durch gute Bewegungen das Blut in regulärem Umlaufe erhält, und dadurch deſſen Stockungen verhütet.

2. Eine naßkalte Luft erſchlaffet die feſten Theile, unterdrückt die Transſpiration, und macht ein ſchleimiges, träge umlaufendes und mit groben Unreinigkeiten erfülltes Blut. An und für ſich bringt ſie auch epidemiſche Krankheiten hervor, die aber nur alsdann gefährlich werden, wenn die naſſe Luft einen geringern Grad der Kälte hat, oder wenn ſchleunig ſtarke Hitze auf ein anhaltend geweſenes naßkaltes Wetter folgt. Man verwahret ſich wieder dieſe Krankheiten: 1) Wenn man diejenigen Regeln beobachtet, die kurz vorher N. 2. 3. 5, und 7 ertheilt worden ſind. 2) Wenn man die Moräſte und Sümpfe austrocknet, und das ausgetretene angehäufte Waſſer durch Canäle ableitet. Wenn das Waſſer in den Gräben keinen rechten Lauf hat, und daher verdirbt und die Luft anſteckt, muß man, durch Anlegung einer Mühle, oder durch Verengerung des Grabens, dem Waſſer einen Strohm zu verſchaffen ſuchen. 3) Wenn man die Stuben des Tages einige Mahl mit angebrannten harzigen und austrocknenden Dingen, vornehmlich mit Storax, Maſtix, Bernſtein, Zucker, Wachholderbeeren ꝛc. räuchert. Dadurch wird die Luft, ſonderlich in niedrigen, feuchten und an Sümpfen gelegenen Wohnungen, wie auch in dergleichen Kellern, die von Leuten bewohnt werden, verbeſſert und getrocknet. Dazu iſt auch der Tobaksrauch ſehr dienlich. Die feuchten Wände trocknet man am beſten durch Kaminfeuer oder eingeheitzet

heitzte Zugöfen. In ſolchen Fällen iſt es gut, wenn man Steinkohlen brennt, welche durch ihre harzige und ſchwefelige Dämpfe eine feuchte Luft ungemein verbeſſern. 4) Wenn man austrocknende, aufſpannende und erwärmende Speiſen und Getränke genießt. Dergleichen ſind: die mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblättern, Senf, Wachholderbeeren, Gewürznelken, Muskatennüſſen, Ingber, Kümmel und Zwiebeln gewürzte Speiſen; Salate, von Löffelkraut, Kreſſe, Rukette, und Pimpinell; Häringe, Sardellen, Rettig, Branntwein, gute ſpirituöſe Weine, als: Champagner, Burgunder, Ungariſcher Wein, Punſch. 5) Wenn man die erſchlaffenden, befeuchtenden und wäſſerigen Nahrungsmittel meidet. 6) Wenn man diejenigen, die bey ſolcher Witterung zu gewiſſen habituellen Krankheiten ſehr geneigt ſind, oder die ſchon über einige Indispoſition klagen, diaphoretiſche, diuretiſche und blutreinigende Präſervativmittel gebrauchen läßt.

3. Eine heiße und trockene Luft macht eine Erhitzung und Ausdehnung des Blutes, welches ſodann auch gern in die seröſen Gefäße trit. Sie verurſachet ſtarke Schweiße, und beraubet das Blut ſeiner Flüſſigkeit, und die feſten Theile ihrer Geſchmeidigkeit. Daher wird das Blut dicht, und durch ſtärkeres Anreiben ſeiner Kügelchen feurig und ſcharf. An und für ſich macht eine anhaltende trockene heiße Luft keine epidemiſche Krankheiten, ſondern es entſtehen ſolche häufig, wenn Hitze und Kälte ſchleunig abwechſeln, oder auf einen ſehr heißen Sommer ein kalter Herbſt folgt. Man kann aber dieſe Krankheiten abwenden: 1) Wenn man bey heißer trockener Jahrszeit die Luft in den Zimmern kühl und friſch erhält. Man öffnet des Morgens und Abends, da die Luft kühl iſt, die Fenſter und Thüren der Zimmer. Man macht eine Zugluft, und hütet ſich dabey nur für Erkältung. Man beſprengt den Fußboden der Zimmer oft mit friſchem Waſſer und Eſſig. Man ſetzt

friſche

friſche Blumen und Stauden in einem Gefäße mit Waſſer in die Zimmer. Von dem ausnehmenden Nutzen der Birken in ſolchen Fällen, ſ. Th. V, S. 366. 2) Wenn man leicht verdauliche, kühlende, erfriſchende und wäſſerige Speiſen genießt; dergleichen ſind die ſüßen mucilaginöſen Wurzeln, die wäſſerigen und kühlenden Kohl- und Salat-Kräuter, und das Gartengewächs. Vornehmlich iſt der häufige Genuß des Obſtes ſehr dienlich. 3) Wenn man viel trinkt, und zwar ſolche Getränke, welche wäſſerig und kühlend ſind. Hierzu dient das Waſſer allein oder mit Citronenſäure, mit Limonienſäure, mit einem ſäuerlichen Weine, Molken, Mandelmilch, Orſade, Limonade, Sorbet. 4) Wenn man ſich oft der kühlen oder laulichen Bäder bedienet. 5) Wenn man die Erkältungen, ſonderlich zu der Zeit, da der Körper ſchwitzt, vermeidet. 6) Wenn man alle Erhitzungen des Körpers und heftige Leibesbewegungen meidet. 7) Wenn man wenig Fleiſch ißt; denn viel Fleiſch macht das Blut alkaliſch, ſo daß es bey großer Hitze leicht in Fäulniß übergeht. 8) Wenn man warme Getränke, als: viele warme Suppen, Kaffe und Thee, ferner, die feurigen ſcharfen und oehligen Weine, Liqueurs, und den Branntwein meidet.

Die ſchrecklichen Wirkungen einer anhaltenden warmen oder heißen feuchten Luft, und die hieraus entſtehenden fürchterlichen Epidemien, habe ich ebenfalls oben angezeigt. Man verhütet ſolche aber, oder kann ſie wenigſtens ſchwächen: 1) Wenn man die Sümpfe austrocknet und das ſtehende Waſſer ableitet. 2) Wenn man die Luft in den Zimmern beſtändig erneuert, immer in Bewegung ſetzt, und ſie mit balſamiſchen Dämpfen erfüllet. Man macht einen Zug der Luft durch Kamine, oder durch Ventilators, dergleichen ich unter dem Art. Luftverbeſſerung beſchreiben werde. Man macht im Herbſte, Frühjahre und Winter, Kamin-Feuer mit Kien- Aeſchen- oder Wachholder- oder an-

dern fetten harzigen Holze, mit Steinkohlen oder Torf. Man räuchert mit den vorhin angezeigten Dingen. Oder, wenn die Luft ſchon wirklich einigen Grad der Fäulniß hat, oder ſchon mit einem gewiſſen Miasma erfüllt iſt, räuchert man mit Eſſig, der auf glühendes Eiſen gegoſſen wird; oder man zündet Schwefel oder Schießpulver an, oder räuchert mit angebranntem Kien. Man ſetzt auch Pots pourris von allerley wohlriechenden Blumen und andern Ingredientien in die Stube. 3) Man beobachtet die im vorigen Abſchnitte, N. 4. 5. 6. 7. ertheilten Regeln. 4) Man genießt meiſtens vegetabiliſche Speiſen, und vornehmlich ſäuerliche Nahrungsmittel. Man thut Eſſig oder Citronenſaft reichlich an alle Speiſen, ißt viel ſäuerliche Früchte, und trinkt ſäuerliche Weine, Waſſer mit Eſſig oder Wein. Man nimmt zuweilen einen Eßlöffelvoll reinen Weineſſig, oder, nach Beſchaffenheit der Umſtände, mit allerley Kräutern und Wurzeln bereiteten mediciniſchen Eſſig, wovon unter dem Art. Eſſig verſchiedene Compoſitionen vorkommen werden. 5) In dicker feuchter Luft und bey ſtinkenden Nebeln, ſind die gelinden aromatiſchen und balſamiſchen Mittel zur Präſervation gar vortrefflich. Man thut Meliſſe, Salbey, Raute, Beyfuß, Iſop, Majoran, Thymian, Pfefferkraut und Peterſilie an die Speiſen. Man käuet mit Zucker überzogenen Coriander, Cubeben, Calmus, Angelik, Pimpinell, u. d. gl. Man ißt Brod, welches mit zerſtoßenen Wachholder-Beeren, oder Kümmel, oder klein gehackter Raute beſtreuet iſt. Man nimmt des Tages ein Par Mahl einen Löffelvoll Angelick- oder Alant-Wein. 6) Wenn man täglich den Mund mit Eſſig ausſpühlet. 7) Wenn man Toback raucht, und den Speichel auswirft.

Durch die bisher angezeigten Mittel kann, bey dem angeſehenen Theile der Bürger, eine zu beſorgende Epidemie verhütet, oder eine bereits entſtandene geſchwächet und unterdrücket werden. Bey dem gemeinen Volke und auf dem Lande aber, iſt ſolche ſpecielle Präſervation wieder die Fehler der Luft und die daher zu befürchtenden Epidemien, nicht

thun

thunlich. Sie iſt auch da, bey ſolcher Beſchaffenheit der Luft, wo eine Epidemie ſimpler catarrhaliſcher, rheumatiſcher und inflammatoriſcher Krankheiten, oder auch kalter Fieber, zu befürchten iſt, nicht nothwendig. Denn die gemeinen und Landleute ſind dieſen Krankheiten nur einzeln unterworfen, weil ſie in Wind und Wetter abgehärtet, und an die Veränderungen der Luft gewöhnt ſind. Sie können Hitze, Kälte und Näſſe ausſtehen, und daher herrſchen die davon entſtehenden Krankheiten ſelten epidemiſch unter ihnen. Dieſe Krankheiten ſind bey ihnen auch nicht ſo gefährlich, weil ſie ſimple Nahrungsmittel genießen, und ihr Blut nicht mit gewürzten Speiſen und feurigen Weinen verderben. Jedoch gilt dieſe geringere Schädlichkeit nur bey ſolcher Conſtitution, wo keine Faulfieber mit unter graſſiren. Dagegen ſind die Landleute und das gemeine Volk ſehr ſchlimm daran, wenn Krankheiten herrſchen, die durch Anſteckung fortgepflanzt werden; wenn hitzige Ausſchläge, bösartige Catarrhalfieber, faule Gallenfieber und Ruhren, unter ihnen im Schwange gehen. Denn, da ſie unreinlich leben, zu dicht beyſammen wohnen, grobe Nahrungsmittel genießen, ſchlechte Pflege und nicht den rechten mediciniſchen Beyſtand haben: ſo greifen dieſe Krankheiten unter ihnen ſehr um ſich, werden ſehr bösartig, und tödten eine Menge Menſchen. Ja, alsdann verdienen auch diejenigen hitzigen Krankheiten unter dem Volke, alle Aufmerkſamkeit, die ihrer Natur nach gutartig und nicht anſteckend ſind, die aber in unreiner Luft, und bey unrechter Beſorgung, leicht anſteckend werden.

Anſteckende Krankheiten, wenn ſie gleich nur einzelne Perſonen befallen, werden in ſehr kurzer Zeit allgemein und epidemiſch, wenn man ihrem weitern Einreiſſen nicht ſofort Schranken ſetzt. Sie breiten ſich vornehmlich deſto geſchwinder aus, je bösartiger ſie an ſich ſelbſt ſind, oder je größern Antheil die Luft und Nahrungsmittel daran haben. Es iſt daher zur Erhaltung eines Landes die allerwichtigſte Sache, den Fortgang der epidemiſchen Krankheiten durch die kräftigſten Maßregeln und Mittel zu hemmen.

Wenn man der Ausbreitung und tödlichen Gewalt der epidemiſchen Krankheiten Einhalt thun will, ſo müſſen hauptſächlich folgende drey Dinge

in Ausübung gebracht werden. Man muß 1) die Geſunden vor der Anſteckung bewahren; 2) alles dasjenige, was die Krankheit verſchlimmern, und mithin bösartiger, anſteckender und tödlicher machen kann, entfernen und vermeiden; und endlich 3) den Kranken unter dem gemeinen Volke mit mehrerm Nachdrucke beyſtehen, und zu ihrer Wiederherſtellung beſſere Anſtalten treffen. Durch was für Anſtalten man ein drohendes Contagium von einem geſunden Lande abhalten könne, werde ich, wie ich bereits erwähnt habe, unter dem Art. Medicinal-Anſtalten zeigen. Eben daſelbſt gedenke ich auch zu erörtern, was für Mittel und öffentliche Anſtalten die Anſteckung und Ausbreitung der Krankheiten in einem Lande hemmen und hindern, in welchem die anſteckenden Krankheiten ſehr graſſiren. Jetzt will ich mich nur über die beyden letztern der ſo eben genannten Mittel, den Fortgang epidemiſcher Krankheiten zu hemmen, näher erklären.

Ich habe geſagt, man müſſe alles dasjenige, was die Krankheit verſchlimmern, und alſo bösartiger, anſteckender und tödlicher machen kann, vermeiden. Dieſe Verſchlimmerung erfolgt aber: 1) Wenn man die Kranken hülflos läßt, und ihnen nicht frühzeitig beyſtehet. 2) Wenn die Kranken ein hitziges Verhalten beobachten, und ſtarke ſchweißtreibende Arzeneyen brauchen, ſtarke Purganzen nehmen, oder unzeitiger Weiſe zur Ader laſſen. 3) Wenn die Kranken in niedrigen und engen Stuben, oder in ſolchen Stuben, wo eine Menge Menſchen beyſammen iſt, von einer eingeſchloſſenen unreinen und faulen Luft umgeben ſind.

Endlich muß man ſich auch der Kranken unter dem gemeinen Volke mit mehrerm Nachdrucke annehmen, und beſſere Anſtalten zu ihrer Wiederherſtellung treffen. Man hat zwar in einigen Ländern den Gebrauch, daß man in den Kalendern kurze Abhandlungen

gen über die Natur der Krankheiten, und Anweiſungen zu ihrer Heilungsart, einrücket. Oder, man läßt Inſtructionen drucken und austheilen, worin dem Volke Anleitung zur Cur und Präſervation gegeben wird. Man läßt Edicte ergehen, worin das Volk gegen verſchiedene Vorurtheile und Mißbräuche, die der Geſundheit zum größten Schaden gereichen, gewarnet und zu einem heilſamen Verhalten ermahnet wird. Aber ſo gut dieſes alles bey dem erſten Anblicke zu ſeyn ſcheint, ſo wenig wahrer Nutzen wird in der That dadurch geſtiftet. Denn es iſt ausgemacht, daß der gemeine Mann, der kaum einen geſunden Menſchenverſtand, und gewiß wenig Beurtheilungskraft und Ueberlegung hat, und ſein Gedächtniß nicht gern mit ſchweren Dingen martert, dergleichen Abhandlungen, Anweiſungen und Inſtructionen nicht verſteht, und die vielen Bedingungen, beſondern Fällen und Abänderungen nicht begreifen und von einander unterſcheiden kann. Er überläßt alle dieſe Inſtructionen, ungeachtet ihrer Einrückungen in Kalendern, Zeitungen und Intelligenzblättern, ſeinem gnädigen Junker, ehrwürdigen Pfarrer, und geſtrengen Amtmanne, zur beliebigen Belehrung. Dieſen Perſonen ſtellt er es anheim, wie viel ſie daraus an ſeiner Statt für ihn ſelbſt thun und veranſtalten wollen. Allerdings können auch gedachte Perſonen, vornehmlich die Prediger, wenn ſie in Liebe und Achtung bey dem gemeinen Manne und den Bauern ſtehen, durch mündliche Vorſtellungen, liebreiche Ermahnungen und ſanfte Verfügungen, mehr bey dem Volke ausrichten, als alle Inſtructionen und Edicte vermögen. In ſo weit alſo ſind die Inſtructionen nicht ganz zu verwerfen, als ſie die Landprediger nnd andere auf dem Lande lebende angeſehene Perſonen in den Stand ſetzen, den Bauern manchen guten Rath zu ertheilen. Aber dann müſſen dergleichen Anweiſungen kein gelehrtes Gepräge haben, nicht mit vielen unnöthigen Diſtinctionen unverſtändlich gemacht, und nicht

mit zu vielen Recepten und ſehr zuſammen geſetzten Mitteln beſchweret werden. Sie müſſen einfältig, populäre und kurz abgefaßt ſeyn, und wenige und einfache Mittel vorſchlagen. Mit Einem Worte, ſie müſſen ganz auf Tiſſotſche Art eingerichtet ſeyn. Ueberhaupt aber iſt doch die Mitwirkung und Thätigkeit der Geiſtlichen nur allein auf dem Lande möglich, wo man die Leute leicht überſehen kann, und ſie bleibt, bey dem Mangel der Unterſtützung von Aerzten und Wundärzten, doch ſehr unvollkommen. Auf große Städte, wo ſich alles unter dem großen Haufen verlieret, kann von allem dem, was jetzt geſagt worden iſt, nicht die geringſte Anwendung geſchehen. Man muß alſo ſchlechterdings kräftigere Maßregeln ergreifen.

In der Schweitz hat man in denen Zeiten, da die Ruhren und Fleckfieber ſo erſchrecklich wütheten, ganz gute Maßregeln zur Rettung des Volkes genommen, die aber doch an ſich dadurch unvollkommen bleiben, daß dazu der gute Wille des dummen und leichtgläubigen Volkes erfordert wird. Und dieſer gute Wille des gemeinen Volkes in mediciniſchen Sachen, iſt bis jetzt noch ein wahres Unding. Die an ſich lobenswerthen Anſtalten eines hohen berniſchen Geſundheits-Rathes beſchreibt uns der berühmte Zimmermann, im 9 Cap. ſeines unvergleichlichen Buches von der Ruhr unter dem Volke. Die Hauptſache beſtand darin, daß man in jedem Amte einen Arzt beſtellete, den Pfuſchern und Charlatanen durch ein hartes Edict das Handwerk zu legen ſuchte, und von allen Kanzeln das Volk gegen dieſe Henker, und gegen den ſchädlichen Gebrauch des Weines, Branntweines und der Gewürze, warnen, und diejenigen von der Obrigkeit beſtellten Aerzte, an welche ſich die Aemter zu wenden hatten, nahmhaft ankündigen ließ. Zu dieſer von den Kanzeln geſchehenen obrigkeitlichen Ermahnung ward das Volk durch eine darauf beſonders eingerichtete Predigt vorbereitet. Dieſe Verfügungen, ſo gut ſie an

ſich

ſich ſelbſt ſind, verlieren dadurch ihren praktiſchen Nutzen, weil das ſchläfrige und ſorgloſe Volk aus freyem Willen ſchlechterdings nicht mitwirket, und einem Kuh-Hirten, Schäfer und alten Kräuterweibe mehr Gehör gibt, als allen Anweiſungen und Ermahnungen verſtändiger Leute. Man müßte erſt den Willen des gemeinen Mannes beſſern; man müßte erſt Moralität in ihn bringen, ehe man ſich von ſeinen freyen Handlungen in Geſundheitsſachen etwas gutes verſprechen kann.

Das gemeine Volk kennt ſein eigenes Beſte nicht. Es kennt keine andere Pflichten, als durch Zwang zu gehorchen, und zu arbeiten. Es iſt nur da wirkſam, wo es Geld verdienen kann. In allen andern Fällen, und vornehmlich in der Sorge für ſeine Geſundheit, leget es die Hände in den Schooß, und befördert nichts durch eigenes Zuthun. Wenn auch der gemeine Mann von allem unterrichtet iſt, was er zu ſeinem Wohl zu thun hat, ſo unterläßt er es doch, weil es ihm Mühe und Koſten verurſachet. Er läßt aber alles mit ſich vornehmen, was man will, ſo bald er nur begreift, daß er keinen Schaden davon hat. Nach dieſem Grundſatze muß man zur Zeit epidemiſcher Krankheiten den gemeinen Mann behandeln. Man laſſe ihn in ſeinem paſſiven Zuſtande, und ſehe ihn als ein Kind an, zu deſſen Heil man alles ſelbſt thun muß. Da man keine Rechnung auf ſeine Mitwirkung in denen Dingen, die ſeine Geſundheit betreffen, machen kann: ſo ſey man deſto eifriger und thätiger, ſelbſt alles für ihn und an ſeiner Statt zu thun. Man bringe ihn, wenn er von einer anſteckenden Krankheit befallen wird, an einen beſondern Ort. Er wird ſich nicht weigern, wenn ihn erſt der gute Erfolg an Andern überzeugt, daß er am leichteſten zur Geneſung kommen werde. Man verſehe ihn mit den nöthigen Nahrungsmitteln; er wird ſie mit Dank genießen. Man reiche ihm die Arzeneyen; er wird ſie gern einnehmen. Handelt man auf ſolche Art

mit

mit ihm, ſo wird man ſeinen Zweck erreichen, die Geſunden vor der Anſteckung zu bewahren, die Kranken vom Tode zu retten, und den Fortgang epidemiſcher Krankheiten zu hemmen.

Man muß niemahls eine anſteckende Epidemie darum geringſchätzen, weil ſie gelinde und nicht allgemein iſt. Denn ſie kann in kurzer Zeit, unter mancherley Umſtänden, die ich oben angezeigt habe, ſehr bösartig, gefährlich und allgemein werden. Bey dem gemeinen Volke iſt daher die Abſonderung der Kranken von den Geſunden, in jeder Epidemie nothwendig, wenn ſie auch noch ſo gelinde iſt. Wo ſoll man aber die Kranken hinbringen? Dieſe Frage beantwortet ſich in den Städten ſehr leicht. Man bringt ſie in die Lazarethe. Wenn dieſe nicht zureichen, oder keine vorhanden ſind: ſo richtet man ein Haus, oder mehrere an den Enden der Stadt gelegene Häuſer, dazu ein. Auf dem Lande ſcheinen ſich Schwierigkeiten zu zeigen, die aber bey näherer Betrachtung der Sache ganz verſchwinden. Bey jedem Dorfe ein eigenes Lazareth zu erbauen, wäre zu koſtbar, und iſt auch gar nicht nöthig. Die Kranken in die nächſt gelegene Stadt zu ſchicken, iſt darum nicht wohl thunlich, weil viele Dörfer weit von den Städten entlegen ſind. Solches würde auch nicht einmahl zu rathen ſeyn, weil die Städte mit zu vielen Kranken würden beſchweret werden, und alsdann der Fortgang der Krankheiten mehr befördert als unterdrückt würde. Am beſten wäre es, wenn man allemahl in einer Entfernung von zwey bis drey Meilen, auf freyem Felde ein Hoſpital oder eine Anzahl breterner Hütten oder Schoppen erbauete, um dahin die Kranken aus den umliegenden Dörfern und kleinen Städten zu bringen. Sobald jemand von der epidemiſchen Krankheit befallen wird, muß er an den angewieſenen Ort hingeſchaffet werden. Dieſes iſt nun freylich leicht geſagt, aber nicht eben ſo leicht ausgeführt.

Und dennoch, glaube ich, gibt es kein beſſeres und heilſameres Mittel.

Die Kranken können, ſelbſt bey rauher Witterung, und auch im Winter, recht gut nach dieſen Hoſpitälern oder Schoppen transportiret und darin aufbehalten werden. Diejenigen, die mit einer anſteckenden oder faulen Krankheit behaftet ſind, können weit eher alles Ungemach der Luft vertragen, als eine eingeſchloſſene verderbte Luft. Zu Kriegs-Zeiten hat man die Kirchen, Scheunen und baufälligen Häuſer, wo die Fenſter hier und da zerbrochen waren, und wo die Luft durch viele Oeffnungen einen Wechſel hatte, zu Lazarethen am beſten befunden. Während des letztern Krieges in Deutſchland, war man, wenn die Hoſpitäler bereits voll waren, einige Mahl genöthigt, die Kranken unter freyem Himmel in breterne Hütten zu bringen. Obgleich die Kranken von der rauhen Luft viel leiden mußten, ſo hat man doch befunden, daß die, welche in dergleichen Hütten gelegen haben, weit eher und leichter geneſen, und von ihnen viel wenigere geſtorben ſind, als in den Hoſpitälern und Caſernen, wo die Kranken keine ſo freye, reine und friſche Luft einathmen konnten. Man ſieht alſo, daß man nicht Gefahr läuft, daß man im Gegentheil viel gewinnt, wenn man zur Zeit einer Epidemie die Kranken transportiret, und ſo gar in Hütten aufbehält. Es verſteht ſich aber von ſelbſt, daß wenigſtens diejenigen, die eine mit Ausſchlag begleitete Krankheit haben, durch leichte Bedeckung, wieder den unmittelbaren Eindruck der Luft geſchützt werden müſſen; ſo wie man im inflammatoriſchen Zuſtande, ehe der Kranke transportiret wird, die nöthigen Aderläſſe anſtellet, als welche ſich nicht aufſchieben laſſen.

Es iſt aber, zur Unterdrückung der epidemiſchen Krankheiten, eine hinlängliche Anzahl Hoſpitäler nöthig. Und will man auf dem Lande, ſtatt der Hoſpitäler, eine Anzahl Krankenhütten erbauen, ſo muß man ſolche in einer geſunden Gegend anlegen, und ſie müſſen eine geſunde innere Einrichtung haben. Man muß keine ſumpfige und naſſe Gegend, und nicht ſolche Plätze wählen, die von Bergen oder Wäldern eingeſchloſſen ſind. Man errichtet ſie auf einem trockenen Boden, wo die Luft von allen Seiten frey ſtreichen kann, und wo ſich die Dünſte hinlänglich vertheilen kön-

können. Man ſetzt ſie nicht zu dicht neben einander, ſondern in verhältnißmäßigen Entfernungen. Man erbauet ſie von Bretern, die oben mit Stroh bedeckt ſind; oder man macht auch ein breternes Dach, in welchem man einige mit Kappen verſehene Oeffnungen läßt, damit es nicht herein regne. An den Wänden dieſer Hütten macht man, ſtatt der Fenſter, Luftlöcher, die man nach Belieben öffnen oder zumachen kann. Inwendig müſſen die Hütten hoch, geräumig, weit, und mit einer mäßigen Anzahl von Kranken, die in guten Diſtanzen von einander liegen, beſetzt ſeyn. Man muß für die Fortſchaffung und den Abfluß der Unreinigkeiten und des Unflathes ſorgen.

Die Krankheiten, um welcher willen zu epidemiſchen Zeiten die Leute in die Hoſpitäler geſchaffet werden müſſen, ſind nicht allein an und für ſich anſteckende hitzige Krankheiten, als; peſtilenzialiſche Fieber, Fleck-Fieber, faule Fieber, bösartige Fieber, Frieſel, Pocken, Maſern, Rötheln, Scharlachfieber, und die Ruhr, ſondern auch alle diejenige hitzige Krankheiten, die zwar an und für ſich nicht anſteckend ſind, die aber bey dem gemeinen Volke durch Unreinigkeit und Verwahrloſung, oder bey ſolcher Beſchaffenheit der Luft, da eine oder die andere von obbenannten anſteckenden Krankheiten zugleich graſſirt, leicht ausarten und anſteckend werden. Dergleichen ſind; die Bräune, die hitzigen Bruſtfieber, andere Entzündungsfieber; ferner die ſimplen Gallenfieber, die rheumatiſchen Fieber, das heiße Fieber (Febris ardens), und das ſo genannte Blutfieber (Synochus). Denn die Erfahrung hat gelehrt, daß in dieſen Krankheiten die Säfte unter mancherley Umſtänden leicht eine faule Beſchaffenheit annehmen, oder auch, daß ſich dieſe Krankheiten zuweilen mit faulen, oder bösartigen, oder exanthematiſchen Fiebern verbinden.

Die leute, welche wegen obbenannter Krankheiten aus der Gemeinſchaft mit den Geſunden gezogen, und in die Hoſpitäier geſchaffet werden müſſen, ſind alle die, welche in ſolchen Umſtänden und in ſolchen Wohnungen leben, die ich oben unter die Urſachen der Ausbreitung, Verſchlimmerung und Tödlichkeit der epidemiſchen Krankheiten gerechnet habe. Man kann ſie nicht eigentlich beſonders bezeichnen. Die meiſten davon aber ſind die niedrigen Handwerker, der eigentliche Pöbel, das landvolk, und die armen leute. Es kommt jedoch ſehr viel darauf an, daß die Krankheit gleich vom Anfange ordentlich behandelt werde. Wenn nicht gleich anfänglich die gehörigen Ausleerungen geſchehen und nach Beſchaffenheit der Umſtände wiederhohlt worden ſind: ſo läuft gemeiniglich alles ſchlimm ab, oder, man hat doch die größte Mühe, den Kranken wieder her zu ſtellen.

Jo. Fr. Zückert von den wahren Mitteln, die Entvölkerung eines Landes in epidemiſchen Zeiten zu verhüten, Berl. 1773, 8. 5¼ B.

Anzeige derjenigen Speiſen und Geträuke, die den Menſchen vor anſteckenden Krankheiten zu den Zeiten der Epidemie präſerviren, ſt. in Deſſen medicin. Tiſchbuch, Berl. 1775, 8. S. 81—86.

Hrn. Propſt Lüders Verhaltungsregeln bey hitzigen und anſteckenden Krankheiten, zur Verwahrung der Geſunden, und zur Abwendung theils der Ausbreitung, theils der Wiederkunft der Seuche nach Verfluß einiger Zeit, ſt. in Hrn. Prof. Sprengers Landwirthſchaftskalender a. d. J. 1774, S. 23. f.

Circulare, betreffend die auf dem platten Lande unter den Menſchen einreißende epidemiſche Krankheiten und dieſerhalb zu nehmenden Maßregeln, d. d. Berl. d. 21 Febr. 1776, ſt. in der Edicten-Samml. v. J. 1776, No. X.

Epidemiſche Krankheiten des Viehes, oder **epizootiſche Krankheiten**, nenne ich ſolche, welche bisweilen in gewiſſen ländern oder Strichen das Vieh befallen, ohne anſteckend zu ſeyn. Sie ſind alſo von denjenigen Krankheiten des Viehes, welche zu gewiſſen Zeiten in dieſem oder jenem lande eine große Menge auf einmahl befallen, ihrer Bösartigkeit wegen vieles davon hinweg reiſſen, auch zugleich anſtecken, und wel-

che man unter der gemeinſchaftlichen Benennung der Landſeuchen zu begreifen pflegt, (ſiehe Viehſeuche) zu unterſcheiden.

Die unter dem Viehe graſſirenden Krankheiten, die keine eigentliche Seuchen ſind, ſind die Folgen von ungeſunder Nahrung und ſchlechtem Waſſer, anhaltender feuchter Witterung, u. d. gl. Wenn das anſteckende Gift zu ihnen hinzu träte, ſo würden ſie in wahre Seuchen übergehen. Dieſe Krankheiten überfallen öfters mehrere Arten Vieh zugleich. Vielleicht gehören alle ſo genannte Seuchen unter den Pferden und Schweinen hierher. Sie können ihrer Natur nach und in den Zufällen ungemein verſchieden ſeyn. Fieber von mancherley Art, Durchlauf, Bräune, und andere ſolche Krankheiten, können graſſirend werden; und man hat jedes Mahl, wenn man dergleichen Krankheiten betrachtet, aus den Zufällen und Zergliederungen der todten Thiere ihre Natur zu beſtimmen, und daraus, daß man auf die vorhergehenden Umſtände Achtung gibt, ihre Urſachen zu entdecken. Dieſes muß alsdann die Regeln beſtimmen, nach welchen man die Krankheiten ſelbſt curiert, und das noch geſunde Vieh vor dem Anfalle derſelben ſchützet.

Erxleben prakt. Unterr. in der Vieharzeneykunſt, Gött. u. Gotha 1771, 8. S. 236, f.

Abhandlung über die epidemiſchen Krankheiten des Viehes; eine von der Franzöſiſchen Geſellſchaft des Ackerbaues 1765 gekrönte Preisſchrift, verfertigt von Hrn. D. Barberet, und mit unterrichtenden Anmerk. verſehen vom Hrn. Burgelat, Witt. und Zerbſt 1770, 8 12 B.

Recherches hiſtoriques & phyſiques ſur les maladies epizootiques, par Mr. PAULET. à Paris 1775, 8.

Deutſch überſ. u. d. T. Beyträge zu einer Geſchichte der Viehſeuchen, nebſt deren Behandlung und Cur, nach dem Franz. des Hrn. Paulet, mit Anmerk. und Zuſätzen herausgegeben von Ge. Lud. Rumpelt. Erſter Th. Dresd. 1776, gr. 8. 20 B. Zweyter Theil, 1. A. 3 B.

Epilepſie der Menſchen. Um kranken Mitgliedern des States, welche der Hülfe eines Arztes ſich zu bedienen keine Mittel oder Gelegenheit haben, einen Unterricht

von

von den gemeinſten Krankheiten, und eine Anweiſung zu einer ſichern Cur derſelben, theils durch diätetiſche, theils wohlfeile Arzeney= und ſo genannte Haus=Mittel, zu ertheilen, gehört mit zu den Hauptabſichten, und unſtreitig nützlichſten Gegenſtänden meines Werkes; und ich wiederhohle dieſe Erinnerung, ehe ich zur Abhandlung einer der ſchrecklichſten Krankheiten, denen das Geſchlecht der Sterblichen unterworfen iſt, ſchreite.

Wir ſehen einen Menſchen, der, dem Anſehen nach, geſund und ſtark iſt, wie er plötzlich, mitten in ſeinen Geſchäften, den Gebrauch ſeines Verſtandes und aller Sinne verlieret; wie ihm ein Schaum aus dem Munde gähret; wie alle ſeine Glieder bald ſteif und unbeweglich ſtehen, bald auf die gewaltſamſte Weiſe hin und her geworfen und gezogen werden, und wie er nach einiger Zeit, wenn dieſer Zufall überſtanden iſt, wieder an ſeine Geſchäfte geht, und eben ſo geſund ſcheint, wie vorher. Die ganze Menſchlichkeit empört ſich in uns bey einem ſo entſetzlichen Anblicke, und wir drücken dieſe Krankheit mit Worten aus, die ſonſt den Umfang des ganzen menſchlichen Elends überhaupt bezeichnen, indem wir ſie das ſchwere Gebrechen, die ſchwere Noth, das böſe Weſen, den Jammer, das Unglück, nennen. In einigen Gegenden heißt ſie die Fraiß oder Fraiſch, das Fraiß, die Freißam, das Fraiſchel. Die Aerzte nennen ſie die Epilepſie, oder die fallende Sucht (Fallſucht, Niederſ. de ſtortende Süke.) Sie unterſcheidet ſich von den geringen Verzuckungen oder Convulſionen hauptſächlich dadurch, daß letztere den Gebrauch des Verſtandes und der Sinne nicht ſchlechterdings unterbrechen, und daß ſich dabey kein Schaum vor dem Munde zeigt. Schon Jahrtauſende her, iſt die Epilepſie eine bekannte Krankheit; ſchon eben ſo lange hat man ſich bemühet, ihre Natur und ihren wahren Grund zu finden, und in ſo viel tauſend Jahren iſt man noch nicht auf die wahre

Methode gekommen, ſie zu curieren. Sie iſt immer ein Stein des Anſtoßes der Aerzte geblieben, welche alle kindiſche, alle abgeſchmackte, ekelhafte und aber⸗gläubige Mittel dawieder verſucht und angeprieſen haben, bloß weil ſie etwa der Idee günſtig ſchienen, die man ſich von einem Uebel gemacht hatte, das durchaus eine Krankheit des Gehirnes ſeyn ſollte, wieder welches man alles annahm, was die unſicherſten Beobachtungen zu empfehlen ſchienen, weil niemand wußte, wie eine Arzeney beſchaffen ſeyn müſſe, die einem ſolchen Fehler im Gehirne abhelfen könnte.

Bey Kindern, entſteht dieſe Krankheit gemeiniglich entweder von den Unreinigkeiten, welche ſie mit auf die Welt bringen, oder von der Säure der Milch, oder vom ſchweren Zahnen, oder von Würmern. Man hebt dieſe jugendliche Krankheit zwar oft ſehr leicht, doch geht ſie auch weit leichter, als bey Erwachſenen, in Gefahr über; ja, man kann ſicher behaupten, daß in unſerm Deutſchlande wenigſtens die Hälfte der Kinder davon weggeraffet wird. Boshafte, ärgerliche Mütter und Ammen, wenn ſie ſich nicht zuvor ausmelken, ſondern den Säugling ſogleich an die Bruſt legen, tragen mehr zu dieſem Uebel bey, als alle andere Urſachen zuſammen genommen; doch weiß man auch aus der Erfahrung, daß allzu fette Muttermilch, das Mäſten der Kinder mit dickem Mehlbrey, das Käuen und Vermiſchen der Speiſen mit ungeſundem Speichel, und das Zurücktreiben der den kindlichen Jahren gewöhnlichen Ausſchläge der Haut, dazu ſehr oft Gelegenheit geben. In allen Fällen iſt am ſicherſten, die Kinder gelinde zu purgieren, und den mit Bernſtein verfertigten Hirſchhorngeiſt (Liquor Cornu Cervi ſuccinatus, oder, wenn dieſer etwa nicht zu haben iſt, die ſtillende Eſſenz des Hoffmanns (Liquor anodynus Hoffmanni,) zu gebrauchen. Einem ſäugenden Kinde gebe man mit der Muttermilch von der

erſtern 6 und von der letztern 10 Tropfen. Einem entwöhnten Kinde aber, bis zu den Jahren der Mannbarkeit, auf jedes Jahr von beyden 1 Tropfen mehr. Man kann auch von beyden mit großem Nutzen den Kindern etwas in den Nacken ſtreichen, und ihnen angezündete Federn unter die Naſe halten.

Eines der gebräuchlichſten Mittel, iſt das bekannte Markgrafenpulver. Es iſt daſſelbe ſehr gut; nur hilft es nicht ſo geſchwinde als vorgedachte Tropfen. Man kann den Säuglingen eine gute Meſſerſpitze voll, mit Lindenblüthwaſſer, davon eingeben, und bey mehrern Jahren die Portion verdoppeln.

Anſtatt des Markgrafenpulvers, kann auch folgende Arzeney mit Nutzen gebraucht werden. Man nimmt 2 Loth zu feinem Pulver geſtoßenen weißen Zuckerkand, und miſchet dazu 120 Tropfen vom beſten Anießöhl. Beydes wird hierauf zuſammen in einem Mörſer gerieben, und 2 Loth fein geriebener Wallrath dazu gemiſchet. Hiervon werden 20 Gran ($\frac{1}{3}$ Quent) mit ein wenig Muttermilch oder Thee-Waſſer, alle 3 oder 4 Stunden, nachdem die Krankheit heftig iſt, eingegeben.

Von der beſonders bey dem Zahntriebe ſich einfindenden, und der von Würmern herrührende Epilepſie der Kinder, werde ich unter den Art. **Würmer der Menſchen**, und **Zahnen**, ein mehreres zu ſagen, Gelegenheit haben.

Bey **Erwachſenen**, iſt die wahre Epilepſie in den meiſten Fällen, den Entdeckungen der neuern beſten Aerzte zu Folge, eine Krankheit des Unterleibes und die Folge einer im höchſten Grade verdorbenen Verdauung. Die wahren Epileptiſchen ſind gemeiniglich ſonſt geſunde, ſtarke und muntere Leute, und ihre Zufälle kommen ganz unverſehens und gleichſam mitten im Wohlſeyn, ohne alle äuſſerliche Veranlaſſung. Sie richten ſich nach den Witterungen und Speiſen, und nach der Leibesöffnung. Von dieſen gilt die Methode der Cur, welche jetzt beſchrieben werden ſoll. Die übrigen Convulſionen und Ohnmachten, die nicht epileptiſch ſind, haben gemeiniglich eine offenbare äuſſerliche Veranlaſ-

ſung, oder wenigſtens nur eine neuliche Ueberladung des Magens, und erfordern eine Cur, die ihren Urſachen angemeſſen ſeyn muß.

Weil dicker Schleim, Blähungen und Würmer im Magen und in den Gedärmen, die gemeine Urſache der Epilepſie ſind, ſo muß die ganze Cur dahin gerichtet ſeyn, den Schleim aufzulöſen oder zu erweichen, ihn und die Blähungen und Würmer aus den Gedärmen auszutreiben, und endlich eine gute Verdauung wieder her zu ſtellen. Da aber ſolche Leute oft ſonſt geſund und vollblütig ſind, und ihnen bey ihren heftigen Anfällen die Vollblütigkeit zufälliger Weiſe fatal ſeyn könnte: ſo iſt es nöthig, daß die Vollblütigen jährlich einige Mahl Blut laſſen. Wenn ſie die Anfälle zu gewiſſen Jahrszeiten oder beym Mondwechſel zu bekommen pflegen, ſo kann die Zeit des Blutlaſſens ſo eingerichtet werden, daß zur Zeit des Anfalles die Adern entledigt ſind. Inzwiſchen iſt die Gefahr der Vollblütigkeit bey dieſer Krankheit in der That ſo groß nicht, als man es aus Gründen vermuthen möchte. Wenn der Kranke einige vorläufige Kennzeichen hat, woraus er ſchließen kann, daß ein Anfall (Paroxysmus) bevor ſtehe, ſo muß er dieſen Augenblick nicht verſäumen, um ihn zu verhüten. Dieſes geſchieht dadurch, daß den Blähungen im Magen alſobald Luft gemacht wird. Man nimmt 1 Loth oder mehr, von dem rulandiſchen Brech-Waſſer (Aqua benedicta Rulandi,) welches in allen Apotheken zu haben iſt, oder 3 bis 4 Gran Brechweinſtein (Tartarus emeticus). Letzterer wird in einer Taſſe voll lauwarmen Waſſers aufgelöſet und ſo getrunken; das erſtere kann auch mit Waſſer vermiſcht genommen werden. Weil hier die Wirkung geſchwinde erfolgen ſoll, ſo trinkt man, obgleich mit Wiederwillen, ſofort ein dünnes Getränk nach, es ſey nun reines Brunnen- oder Thee-Waſſer, welches beydes nicht heiß gemacht werden darf. Anfänglich trinkt man davon nur jede

Mi-

Minute eine Taſſevoll, nachher aber, zumahl wenn die Uebelkeit und Bewegung zum Erbrechen den Anfang nimmt, öfter, und zwiſchen jedem Erbrechen, in ganzen Ströhmen, ſo viel nur der Magen faſſen kann. Der Reitz des Schlundes mit einer in Oehl getauchten Feder oder mit dem Finger, wird dieſe heilſame Wirkung zum Erbrechen befördern, und kann zuweilen allein hinlänglich ſeyn, wenn keine Arzeney bey der Hand, oder der Kranke nicht zu ſchlucken vermögend iſt.

Kurz zuvor, ehe man das Brechmittel zu Verhütung des Anfalles einnimmt, oder wenigſtens unmittelbar darauf, ehe es noch zur Wirkung kommen kann, muß ein Klyſtier applicirt werden, welches die Blähungen nach den untern Gedärmen leitet. Weil keine Zeit zu verlieren iſt, ſo nimmt man dazu bloß geſalzenes Waſſer mit einigen Lothen Baumöhl, oder ein mit Seife gekochtes Waſſer; und ſo bald dieſes erſte Klyſtier fortgetrieben iſt, gibt man das zweyte ohne Anſtand. Sobald ſich der Leib von oben und unten reichlich öffnet, iſt die Gefahr des Anfalles überwunden, oder es findet ſich an deſſen Stelle nur eine Ohnmacht ein.

Dieſe Cur zur Verhütung des Paroxysmus findet zu jeder Zeit Statt, je auch, wenn der Kranke in der eigentlichen Cur, die auſſer den Paroxysmen angeſtellet werden muß, begriffen iſt; und ſelbſt an denen Tagen, da er purgiert.. So bald ſich die Kennzeichen eines bevorſtehenden Anfalles einfinden, bleiben denſelben Tag alle Arzeneyen, die nicht ſchon genommen ſind, zurück, und man nimmt gleich das Brechmittel, das Waſſertrinken und die Klyſtiere zu Hülfe. Träfe ſich dieſes auf den Tag, da der Kranke ſchon ohnedies von einer Purganz ſtarke Wirkung gehabt hätte, ſo nimmt er kein Brechmittel, ſondern reitzet nur den Schlund mit einer Feder zum Erbrechen, trinkt aber dennoch eine große Menge Waſſer, und läßt ſich Klyſtiere von Baumöhl

und geſalzenem oder von Seifen-Waſſer appliciren. Hierzu muß weiße Seife genommen werden, und es kann 1 loth in ein Klyſtier hinreichen. Das Waſſer deſſelben muß weder zu heiß, noch zu kalt, ſeyn. Wenn ſolcher Geſtalt der Paroxysmus verhütet worden iſt, ſetzt man gleich am folgenden Tage die angefangene Cur in der vorigen Ordnung fort.

Wenn keine Zeichen vorhanden ſind, die den nahen Anfall vorher verkündigen, oder wenn ſie der Kranke überſehen hat, und der Zufall ihn überraſchet, ſo iſt alle Bemühung dahin anzuwenden, daß er nur zeitig zum Erbrechen, oder zur leibesöffnung komme, oder daß beydes geſchehe. In dieſer Abſicht nimmt man den Augenblick wahr, wenn er die Zähne von einander thut, um ihm einen ſtumpfen hölzernen Griffel dazwiſchen zu ſtecken, welches ohnedies nöthig iſt, damit er ſich nicht die Zunge abbeiſſe. Dieſes Inſtrument, welches feſt gehalten werden muß, dienet dazu, den Mund zu öffnen, damit man das flüſſige Brechmittel hinein flößen könne. Man nimmt dazu eines der obigen, und gießt ſo vieles Waſſer nach, als der Kranke ſchlucken kann. Man muß dabey beobachten, ob er ſchlucke; denn wenn er die Arzeney wieder ausſprudelt, ſo muß man dieſelbe nochmahl geben. Hätte man beym Eingeben des Brech-Mittels ein Bedenken, ſo reitze man den Schlund mit einer Feder zum Erbrechen, und gieße dem Kranken eine Taſſe voll lauwarmes, halb mit Baumöhl verſetztes Waſſer in den Mund, und laſſe ihn viel Waſſer nachtrinken. Gibt es eine ruhige Zwiſchenzeit, ſo applicire man alſobald die Klyſtiere; man beuge den Kranken etwas vorwärts, und drücke ihm dann und wann den Magen ohne Gewalt, um den Ausgang der Blähungen zu befördern. Barbette rühmt von einem Tranke, der aus 6 loth Milch, worin $\frac{1}{2}$ Quentchen weiße ſpaniſche Seife gekocht worden, beſtanden, daß ihn ein epileptiſches Mädchen täglich zwey Mahl lau-

warm getrunken habe, und dadurch curiert worden ſey. Wenn man, an ſtatt der Milch, die Seife in ſo vielem Waſſer kochte, ſo könnte dieſes Mittel im Paroxysmus, an ſtatt des Brechmittels oder Oehles, verſuchet werden.

Das gewöhnliche Verfahren mit epileptiſchen Leuten im Anfalle, iſt ganz unſinnig. Man gibt ihnen Bernſteinöhl, Salmiakſpiritus, Eau de Luce, Opium, Theriak, Regenwürmerpulver ꝛc. in den Mund; und ob man gleich augenſcheinlich ſieht, daß die Zufälle davon immer ärger werden, ſo hört man doch nicht auf, den armen Kranken damit zu martern. Es iſt unendlich beſſer, ihm gar nichts, als ſolche Sachen, zu geben, die entweder ganz unnütz, oder doch hier ſehr übel angebracht ſind. Das Binden und gewaltſame Drücken iſt den Kranken ebenfalls nachtheilig. Wenn die Umſtehenden nur ſo viel thun, daß ſie die Glieder des Kranken in ihren Zuckungen ſo leiten, daß er ſie nicht zerſchlagen kann, ſo iſt es beſſer, wenn ſie frey bleiben, als wenn ſie gebunden ſind, weil dabey die Gelenke viel leichter verdrehet werden. Das eingeführte Ausbrechen der Daumen hat einigen Nutzen, und kann beybehalten werden.

Ehe ich die Cur der epileptiſchen Perſonen auſſer den Anfällen erörtere, muß ich vorher die Lebensordnung (Diät) ſolcher Leute beſtimmen, die ſie ſowohl während der Cur, als auch noch lange nachher, zu beobachten haben, wenn ſie nicht Rückfälle (Recidive) zu befürchten haben ſollen. Der vornehmſte hieher gehörige Artikel betrifft die Menge der Speiſen. Ich habe ſchon geſagt, daß die meiſten Fallſüchtigen zwiſchen ihren Anfällen ſtark, munter, und ſelbſt zu den ſtärkſten Arbeiten vermögend ſind. In dieſem Zuſtande der Geſundheit iſt aber auch ihr Appetit zuweilen ſtärker, als bey andern geſunden Leuten, ja, ſie können kaum die Zeit des Eſſens erwarten. Das geringe Volk nimmt daher mit jeder Koſt fürlieb, wenn ſie ihm nur den Magen füllet; und es iſt erſtaunlich, was für Mahlzeiten ein ſolcher Menſch zuweilen zu ſich nimmt. Dieſe Freßſucht iſt zwar eine natürliche Folge der höchſt verdorbenen Verdauung, und es kann ihr nicht eher mit hinlänglichem Nachdrucke geſteuert werden, als bis die Gedärme von den

Unreinigkeiten, die in ihnen gähren, und von den Würmern befreyt ſind. Da ſie aber doch gleichwohl dem Grunde des Uebels immer neuen Vorſchub thut: ſo muß man ſowohl während der Cur, als auch noch lange nachher, den unmäßigen Appetit, ſo viel als nur immer möglich iſt, in Schranken halten.

In der Wahl der Speiſen iſt hauptſächlich dahin zu ſehen, daß alle diejenigen vermieden werden, die leicht zu einem dicken und zähen Schleime werden, und die den Ausbruch der Anfälle befördern, indem ſie viel Blähungen erzeugen. Die Speiſen, welche am ſchädlichſten ſind, ſind alle rohe Mehlſpeiſen, die nicht zuvor ausgebacken ſind, oder wohl gegohren haben; z. E. Mehlbrey, Klöße, Pfann-Kuchen, trockne Erbſen, Bohnen, Kartoffeln, Erdäpfel, Grützbrey, Paſtetenteig, anderes Buttergebackenes, Confect, friſch gebackenes Brod, oder ſchlecht ausgebackenes, das waſſerſchlichtig iſt, Eyergebäckenes u. d. gl. Solche Leute müſſen ſich mit Zugemüſen von leichterer Art, mit Fleiſch, lockern Brode und Fiſchen, ſättigen, dabey aber ſehr viel dünnes Getränk trinken, wozu das Waſſer am beſten iſt. Wein und Branntwein iſt ihnen nicht dienlich, zumahl wenn ſie bey der Krankheit ſchon alt geworden ſind; denn dieſe Getränke greifen die Nerven, welche ohnedies ſchon genug mitgenommen ſind, noch mehr an.

Man will von der Peterſilie bemerkt haben, daß ſie epileptiſchen Perſonen ſchädlich ſey, wovon ich unter dem Art. Peterſilie ein mehreres ſagen werde.

Auſſer dieſer Diät im Eſſen und Trinken, haben die Fallſüchtigen auch noch andere Dinge zu beobachten, um die Wiederkehr der Anfälle zu verhüten. Sie müſſen nach den Mahlzeiten den Magen nicht mit warmen Thee oder Kaffe und Milch anfüllen, weil hierdurch deſſen Fäſerchen noch mehr erſchlaffet, und auſſer Stand geſetzt werden, die Blähungen fort zu treiben. Dagegen iſt ihnen ſtarke Bewegung nach dem Eſſen dienlich. Sie müſſen nie lange in Geſellſchaft bleiben, wo ſie genöthigt ſind, die Blähungen zurück zu halten; am allerwenigſten müſſen ſie ſolche Kleidung tragen, welche um den Magen und Unterleib zu feſt anſchließt. Des Nachts iſt es nöthig, das Bruſttuch aufzuknöpfen, um dem Unterleibe freye Bewegung zu laſſen, und nicht auf dem Rücken, ſondern am meiſten auf der linken Seite zu liegen, da die Blähungen nach oben beſſer abgehen. Wenn ſie hierin etwas verſehen, ſo werden die unruhigen, ängſtlichen Träume, welche allen Fallſüchtigen ohe Ausnahme gemein ſind, weit ſtärker überhand nehmen, und

und ſich zuletzt in Alpdrücken und Ohnmachten, oder in epileptiſche Anfälle verwandeln. Das Reiten iſt eine ſehr gute Leibesübung für Fallſüchtige. Es befördert das Sinken des Schleimes nach den untern Gedärmen, wo er keine Epilepſie mehr verurſachen kann, und beunruhiget die Würmer, welches mit der Abſicht der Cur überein kommt.

Weil die Fallſüchtigen bey jeder heftigen Leidenſchaft Gefahr laufen, einen Anfall zu bekommen, ſo muß man ihnen alle Gelegenheiten zu ſolchen aus dem Wege räumen. Alles, was ihre Nerven ſehr angreift, hitzige Speiſen, Gewürze und Getränke, der Dunſt flüchtiger Dämpfe, beſonders der Kohlendampf, und dumm machender Blumen, wie auch die dumpfigen Zimmer, welche Beklemmung und Herzensangſt machen, müſſen von ihnen aufs ſorgfältigſte vermieden werden.

So lange die Anfälle noch fortwähren, kann das Blutlaſſen zur Präſervation nöthig und nützlich ſeyn; auſſerdem aber iſt es bey der Cur eine Nebenſache, die von dem Zuſtande der übrigen Geſundheit und von der Vollblütigkeit des Fallſüchtigen abhängt.

Ich ſchreite nunmehr zur Beſchreibung der Cur der Epilepſie auſſer den Zeiten der Anfälle. Sie iſt in der einzigen Regel begriffen, den Schleim und übrigen Unrath im Magen und Gedärmen zu verdünnen, ſo viel möglich abzulöſen, in Bewegung zu ſetzen, ihn nebſt den Würmern völlig hinaus zu ſchaffen, nnd endlich die Verdauung wieder in guten Stand zu ſetzen. Man wählet, um der Wahrſcheinlichkeit willen, zu den auflöſenden und abführenden Mitteln ſolche, die zugleich den Würmern zuwieder ſind. Zu den erſtern ſind die Mittelſalze am bequemſten und wirkſamſten; nur muß die Doſis groß ſeyn, und ſehr viel Waſſer nachgetrunken werden. Zu den Purganzen geſellet man die kräftigſten Arzeneyen wieder die Würmer. Die Einrichtung ſelbſt kann ungefähr folgende ſeyn.

Die erſten 3, 4 oder 5 Tage der Cur werden dazu angewendet, den Schleim zu verdünnen und los zu weichen. Hierzu dient des Morgens täglich eine gute Salzlauge. Man löſet ½ Loth Kochſalz, oder engliſches, oder ſeidſchützer Salz, in ſo viel kaltem Waſſer auf, als dazu nöthig

iſt, und trinkt alsdann eine reichliche Quantität heißen Waſſers, z. E. 9 bis 10 Taſſen Thee, nach. Man kann andere Mittelſalze in gleicher Doſis nehmen; und wenn ſie zuweilen wieder hinweg gebrochen werden, ſo iſt dies keine üble Wirkung.

An eben dieſen erſten Tagen der Cur ſucht man nach Mittage eben denſelben Zweck, jedoch mit ſolchen Arzeneyen zu erreichen, welche die Verdauungskräfte beſſer ſchonen. Herr D. Unzer emfiehlt hierzu ſein Pulver, wovon zwo Stunden nach der Mittagsmahlzeit, und eine Stunde vor dem Abend-Eſſen, jedes Mahl eine Portion von 2 Theelöffelvoll, mit einem Theelöffelvoll pulveriſirter Zitwerwurzel vermiſcht, in kaltem Waſſer genommen werden, welches letztere auch reichlich nachzutrinken iſt. Herr D. Pietſch ſchreibt folgendes Pulver vor, wovon man Nachmittags und Abends jedes Mahl ein Quentchen nehmen ſoll. „Man nimmt Aron- „und weiße Pimpinell-Wurzel, von jeder 2 Theile; von der „kleinen Galgant- und der Zitwer-Wurzel, von jeder 4 sol- „che Theile; vitrioliſchen Weinſtein, mineraliſchen Mohr „und gebranntes Hirſchhorn, von jedem 5 ſolche Theile, „pulveriſirt alles, und miſchet es durch einander."

Dieſes ſind die Arzeneyen, welche, ſo lange die Cur dauert, unaufhörlich gebraucht werden müſſen, wenn ich nur die Purgiertage ausnehme, da alle übrige Arzeneyen wegfallen. Man kann jeden 4ten, 5ten oder 6ten Tag purgieren; bis dahin werden die vorhin beſchriebenen Arzeneyen gebraucht, und ſobald der Purgiertag vorbey iſt, wieder angefangen, und eben ſo viel Tage bis zum neuen Purgieren fortgeſetzt.

Den Abend vorher, ehe die Abführung geſchehen ſoll, gibt man den Würmern ein Gift, auf deſſen Nachdruck man ſich verlaſſen kann. Man macht aus 20 Gran verſüßtem Queckſilber, 40 Gran Korallenmos, und eben ſo viel gebranntem Hirſchhorn, nebſt 30 Gran Wurmſamen (Semen Cinæ,) und eben ſo viel Rainfarnſamen (Sem. tanaceti,) ein Pulver, welches beym Schlafengehen auf einmahl mit Waſſer oder Ptiſane genommen wird. Weil dieſes große Pulver unangenehm zu nehmen iſt, ſo kann man es in Roſenhonig miſchen, und als eine Latwerge genießen. Oefters macht dieſe Arzeney ſchon in der Nacht einiges Purgieren, welches aber den Kranken nicht abſchrecken muß, am folgenden Morgen dennoch die eigentliche Abführung einzunehmen. Dieſe beſteht in einem Brech-Mittel. Die Jpecacuanne iſt hier zu gelinde; ein ganzes Quentchen dieſer Wurzel thut oft nur wenig Wirkung. Jn-

beſſen kann man ſie zum erſten Mahl in dieſer Doſis verſuchen. Sieht man, daß die Wirkung davon unzulänglich iſt, kann man an einem folgenden Tage der Abführung zu einem Quentchen Ipecacuanne noch 3, 4, 6 und mehr Gran Brechweinſtein hinzu thun. Wer nicht gut Arzneyen verſchlucken kann, muß den Brechweinſtein in ſehr vielem Waſſer aufgelöſet trinken. Die erſte Doſis kann 6 Gran ſeyn; nachher muß man zuweilen wohl bis auf 10 und 12 ſteigen. Jede Doſis wird in einem Bierglaſe, oder 3 bis 4 Taſſen voll warmen Waſſer aufgelöſet, und in kurzer Zeit hinter einander getrunken. Wenn die Wirkung ihren Anfang nimmt, muß man warmes Waſſer in großer Menge dazwiſchen trinken.

Will man Purganzen ſtatt der Brechmittel wählen, ſo nimmt man 1 Quentch. Jalappenwurzel, die, wenn ſie zu ſchwach wirket, mit 6, 8 bis 10 Gran Gummigutt verſtärkt werden kann. Auch geben 20 Gran Extract. cathol. mit 6, 8 und mehr Gr. Gummi guttæ, oder mit 3, 4 und mehr Gr. Brechweinſtein verſetzt, 20 Stück kleine Pillen, die ſich bequem hinterſchlucken laſſen.

Man nehme zur Abführung, was man wolle, ſo iſt zu beobachten, daß es mit dünnen warmen Getränke genommen, nicht aber gleich anfangs allzu viel nachgetrunken werde, damit die Arzeney nicht durch ein Erbrechen gleich wieder fortgehe. So bald aber eine Wirkung nach oben oder nach unten den Anfang nimmt, kann man, ſo lange ſie dauert, nie genug trinken, wobey man ſich ein wenig im Zimmer bewegen muß.

Entweder kurz vorher, oder gleich nachher, wenn die Abführung eingenommen iſt, und ehe ſie noch zur Wirkung kommen kann, muß ein Klyſtier, aus Milch und bittern Kräutern und Wurmſamen gekocht, applicirt, und der Unterleib mit einer Salbe aus Ochſengalle, oder mit der Salbe de Arthanita, oder mit Coloquinthenöhl, u. d. gl. wohl eingerieben werden.

Dieſes iſt der erſte Termin der Cur. Gleich am folgenden Tage nach der Abführung bedient man ſich wieder der Arzeneyen, die den Schleim auflöſen, und gebraucht ſie wiederum, wie anfangs, 4, 5 bis 6 Tage hinter einander, und beſchließt am folgenden dieſen zweyten Termin wiederum mit der Abführung. Aus ſolchen Terminen beſteht die ganze Cur, welche ſo lange ununterbrochen fortgeſetzt werden muß, als es der Zuſtand des Kranken erfordert und erlaubet. Zuletzt kann man die Termine um 8, 14 Tage, oder einen Monath, von einander entfernen; und in dieſen

Zwi-

Zwiſchenzeiten vollzieht man die letzte Bedingung der Cur, welche darin beſteht, die Verdauungskräfte zu ſtärken. Hierzu kann nichts beſſer dienen, als die Fieberrinde und die Stahlarzeneyen, welche beyde zugleich den Würmern zuwieder ſind. Herr D. Pietſch preiſet vor allen die Ludoviciſche Tinctur von Eiſenvitriol. Man kann dieſelbe 1 oder 2 Stunden vor und nach den Mahlzeiten, zu 40 bis 50 Tropfen, mit Waſſer, oder in etwas Wein, nehmen. Fuller machte aus 6 Quentch. Fieberrinde und 2 Qu. virginiſcher Schlangenwurzel und Päonienſyrupp, eine Latwerge, wovon er, etliche Monathe lang, Morgens und Abends ein Quentchen nehmen ließ. Er verſichert davon, daß es ausnehmende Dienſte wieder die Epilepſie leiſte. Wenn man, nach Hrn. D. Unzer Methode, ein Paar Quentchen Stahlpulver in die Latwerge einnimmt, ſo iſt gewiß kein herrlicheres Mittel in den Zwiſchenzeiten der letzten Termine der Cur, und auch noch lange nachher zu gebrauchen, als dieſes. Man kann Waſſer, Wein, oder andere Getränke nachtrinken.

Verſchiedene junge Frauensperſonen pflegen allemahl bey dem Ausbruche ihrer monathlichen Reinigung eine Art der Epilepſie zu bekommen. Dieſe muß man einige Tage hinter einander, alle Abend, eine halbe Stunde lang, in einem aus erweichenden Kräutern verfertigten Fußbade ſitzen, und ihnen den Dampf davon an den Unterleib gehen laſſen. Sie befinden ſich ſehr gut darnach, und die Anfälle des Jammers pflegen faſt allemahl wegzubleiben, wenn man ihnen etwa alle 8 Wochen einen ſtarken Aderlaß am Fuße dabey verordnet.

Eine Frauensperſon, welche bey dem Ausbruche der Monathszeit mit dem Jammer befallen wird, bekommt zwar bisweilen in den Geburtsſtunden davon neue Anfälle; ſie verliert aber das Uebel nach Jahresfriſt bey dem Säugen ihres Kindes.

Ich füge noch kürzlich ein **Verzeichniß einiger durch die Erfahrung bewährt befundener Mittel wieder die Epilepſie** hinzu. Von der Ochſengalle hat man eine ſehr gute Wirkung in dieſer Krankheit an vielen Beyſpielen geſehen. Die Kranken gebrauchen die getrocknete Ochſengalle alſo, daß ſie Morgens und Abends ein Quentchen davon einnehmen, und damit ſo lange fortfahren, bis das Uebel völlig gehoben iſt. Die-

ſes

ſes Mittel führt ſowohl durch den Stuhlgang, als durch gelindes Brechen, eine Menge Schleim ab, wird auch ſchon von Boerhaave zum innerlichen Gebrauch wieder die Würmer gerühmet, und kann andern Brech- und Laxier-Mitteln gleich geachtet werden. Die Ochſengalle iſt zu allen Zeiten als ein ſehr gutes Schleim-löſendes und den Magen ſtärkendes Mittel gebraucht worden, aber gegen die fallende Sucht bisher nicht eigentlich angeprieſen; dagegen ſind Bärengalle und die Galle von andern Thieren in alten Zeiten als kräftige Mittel gegen dieſe Krankheit angeſehen worden, aber auch wieder auſſer Gebrauch gekommen. Die Ochſen-Galle hat ſchon darin den Vorzug vor der Galle anderer Thiere, daß ſie allezeit leicht zu erhalten iſt, wenn auch ſonſt die Wirkung von jeder Galle gleich wäre. Jeder Hauswirth kann ſich leicht damit verſorgen, ohne nöthig zu haben, ſie aus der Apotheke zu hohlen. Wenn ein Ochs oder eine Kuh geſchlachtet wird, läßt man die Galle aus der Gallenblaſe in ein Gefäß fließen, welches man in gelinde Wärme oder in einen warmen Aſchenhaufen ſtellet, damit die wäſſerigen Theile nach und nach wegdunſten, bis die Galle ganz hart und trokken wird. Dieſe getrocknete Galle hebet man auf, um ſie auf vorbeſchriebene Art zu gebrauchen. Ein Erwachſener nimmt hiervon ein Quentchen, oder einer Haſel-Nuß groß, in einem Glaſe Franzwein Morgens bey nüchternem Magen, und eben ſo viel des Abends. Kindern gibt man nach dem Maße ihres Alters weniger. Sollte ſich hierdurch die Krankheit nicht völlig brechen, und man bemerkt nicht, daß dieſe Arzeney zu viel Oeffnung macht, ſo kann man davon auch Nachmittags, und alſo des Tages drey Mahl nehmen; doch iſt dieſes ſelten nöthig.

Ueber den Nutzen der Ochſengalle gegen die fallende Sucht, von Carl Fr. Hoffberg, ſ. im XXVII B. der überſ. Abhandl. der Kön. Schwed. Akad. d. Wiſſ. a. d. J. 1765, S. 325—334. Preuß. Sammler, 1 B. Königsb. 1774, 8. S. 666—669.

Nach

Nach der Gazette litter. de Berlin, v. J. 1774, S. 15, nimmt man, wenn man den Körper vorher durch Abführungen hinlänglich gereiniget hat, die 9 erſten Tage des Maymonathes hindurch, die Galle von einem jungen Ziegenbocke in Honig aufgelöſet, und enthält ſich dabey des Weines gänzlich, nicht nur während dem Gebrauche dieſes Mittels, ſondern das ganze Jahr, in welchem dieſes Mittel gebraucht worden, das man bey vielen ſehr bewährt gefunden hat.

Berl. Samml. VI B. S. 518.

Aus dem Roderich de Fonſeca führt Geoffroy an, daß Einige täglich früh nüchtern das Pulver vom Majoran zu 20 bis 30 Gran, mit Pomeranzenblüthlatwerge als ein bewährtes Mittel nehmen laſſen.

Von dem Eichenmiſtel, wenn er eine geraume Zeit als ein Trank gebraucht worden iſt, hat man bey den mehreſten Arten dieſer Krankheit eine vortreffliche Wirkung geſehen.

Nach dem XV B. der Leipz. Samml. S. 779, iſt kein gewiſſer Mittel wieder das böſe Weſen, ſowohl der Kinder als erwachſener Perſonen, als das Oleum animale Dippelii, welches nur nach 1, 2 oder 3 Tropfen, in ein wenig Krebsſteinpulver gethan, dem Kranken aber ein- und allenfalls mehrmahl gegeben wird.

Des nützlichen Gebrauches der Pomeranzenſchalen oder Blätter bey epileptiſchen Perſonen, theils als ein Pulver, theils als ein mit Waſſer abgekochter Trank davon, iſt bereits im III Th. S. 122, f. Erwähnung geſchehen.

Von dem Nutzen der einem gekappten Hähnchen eingeheilten, und ein ganzes Jahr bey demſelben gelaſſenen, nachher heraus genommenen, geſchabten, und zu einer Meſſerſpitze voll in friſchem Waſſer, eine Stunde nach dem Paroxysmus eingegebenen Muskatennuß, ſ. Hirſchens geſammlete Nachr. der öcon. Geſellſch. in Franken, 2ten Jahrg. Anſpach 1766, 4. S. 192.

Daß

Daß Menſchen- oder armer Sünder Blut, warm getrunken, eine Kraft haben ſolle, die Epilepſie zu vertreiben, iſt eine irrige Meinung des gemeinen Volkes.

Epilepſie der Thiere. Wenn das Vieh jähling zur Erde ſtürzt, mit den Füßen ſich herum wirft, zucket und die Augen verdrehet, mit dem Maule ſchäumet, nach wenigen Minuten aber wieder geſund aufſteht, und ſodann einen triefenden Schweiß über den ganzen Leib von ſich gibt: ſo nennt man dieſes Uebel die **Epilepſie** oder das **Hinfallen**. Ueberhaupt iſt dieſe Krankheit bey dem Viehe ſeltener, als bey den Menſchen. Gemeiniglich kommt der Anfall derſelben bey dem Viehe im Voll- oder Neumonde. Sie überfällt die Ochſen bey der Arbeit eben ſo gut, als ſie die Kühe in der Ruhe des Stalles angreift; doch iſt ſie bey jenen ſeltener, als ſie es bey dieſen iſt. Es iſt dieſes Uebel bey dem Viehe eben ſo wenig, als bey den Menſchen, tödlich. Auch iſt, nach des Hrn. v. Willburg Beobachtung, das Fleiſch des mit der Epilepſie behafteten und nachher geſchlachteten Viehes, von Menſchen ohne verſpürten Nachtheil gegeſſen worden.

Die Urſache dieſer Krankheit findet ſich entweder in dem Gehirne, oder auch, und zwar nicht ſelten, in dem Magen. Die Urſachen des erſtern ſind oft ſehr dunkel; indeſſen aber hat man, bey der Unterſuchung ihrer Körper nach dem Schlachten folgendes beobachtet: Eine vorhergegangene Verletzung der Hirnſchale durch äuſſerliche Gewalt; ſpitzige Auswachſungen in dem innern Theile der Hirnſchale, wodurch die Theile geſtochen und gereitzt worden ſind; und zuweilen eine verdorbene Materie unter der Hirnſchale. Am öfterſten aber hat man in dem Magen eine Menge Würmer angetroffen, die vermuthlich durch ihr Nagen und Beiſſen in dieſem Eingeweide dieſe Krankheit hervor gebracht haben.

Dasjenige Hinfallen, welches ſeinen Sitz in dem Gehirne ſelbſt hat, iſt allemahl ſchwer, und mehrentheils

theils gar nicht, zu curieren, weil man die eigentliche und wahre Urſache weder gewiß zu errathen, noch auch, wenn man dieſe wirklich entdeckt hat, zu überwinden vermögend iſt. Um das von der Epilepſie befallene Thier wieder aufzuwecken, kann man es am Kopfe mit kaltem Waſſer begießen, oder Wein in die Naſenlöcher ſprützen. Zu verhüten, daß der Anfall nicht wiederkomme, kann man einige dagegen gerühmte Hülfsmittel verſuchen. Insbeſondere kann man ſich Dippels animaliſche Oehl zu einem halben Quentchen, oder auch den Goldſchwefel vom Spießglanze zu 12 Gran, oder gepülverte gemeine Baldrianwurzel, oder auch Pomeranzenblätter täglich zu 1½ bis 2 Loth, empfohlen ſeyn laſſen. Nach-bewandten Umſtänden wird auch ein Aderlaß nützlich ſeyn können. Zeigt ſich in einer Zeit von 4 bis 5 Wochen, nach einem fortgeſetzten Gebrauche eines oder andern vorerwähnter Mittel, das Uebel gelinder, oder der Anfall ſeltener, ſo hat man bey fernerm Gebrauche Hoffnung zur Geneſung. Wiedrigenfalls thut man am beſten, wenn man ihrer bald ohne großen Schaden los zu werden ſuchet. Iſt aber das Hinfallen von Würmern entſtanden, die ſich im Magen und den Gedärmen des Viehes aufhalten: ſo iſt das beſte Mittel, dieſes Ungeziefer, nach der Anweiſung, die ich unter dem Art. **Würmer** geben werde, abzutreiben, da alsdann, bey überwundener Urſache der Krankheit, das Uebel von ſelbſt verſchwinden wird.

Zuletzt muß ich die Haus- und Landwirthe warnen, daß ſie das Hinfallen des Viehes weder mit einer träumenden Einbildung für bezaubert halten, noch auch auf die angeprieſenen geheimen Mittel gegen dieſe Krankheit ein Vertrauen ſetzen, weil dieſelben unmöglich gegen alle Urſachen einer ſo ſchweren Krankheit wirkſam ſeyn können; wie z. E. bey einer knochenartigen Auswachſung in dem Innern der Hirnſchale, oder einem Geſchwüre unter derſelben, nimmermehr zu erwarten ſteht.

Erxleben prakt. Unterr. in der Vieharzneykunſt, Gött. und Gotha 1771, 8. S. 292, f.

v. Willburg Anleit. für das Landvolk ꝛc. Nürnb. 1776, 8. S. 129, fgg.

Von

Von der Epilepſie der Canarienvögel, ſ. Th. VII, S. 608; der Hühner, ſ. unter Huhn; u. der Hunde, ſ. unter Hund.

Epilobium, Lyſimachia purpurea; ſiehe Weiderich.

Epimedium alpinum, ſiehe Biſchofshut.

Epimelis Galeni, Erdbeerbaum; ſiehe Arbutus.

Epinar, Epinard, Epinars; ſiehe Spinat.

Epine, ſiehe Dorn.

Epine blanche ſauvage, Bergdiſtel; ſ. Th. IX, S. 332.

Epine d'eté, eine Art Birn; ſ. Th. V, S. 430.

Epine d'hyver, Winterdornbirn; ſ. Th. V, S. 454.

Epine jaune, Golddiſtel, ſ. Th. IX, S. 338.

Epine noire, ſiehe unter Pflaume.

Epine-Vinette, ſiehe Berberis.

Epine blanche, ſiehe Th. I, S. 62.

Epingle, ſiehe Nadel.

Epithymum, ſiehe Flachs-Seide.

Epizootiſche Krankheiten, ſiehe oben, S. 127.

Eponge, ſiehe Schwamm.

Eppich, ſiehe Apium. Epheu.

Eprevier, ſiehe Sperber.

Equerre, Equierre; ſiehe Winkel-Maß.

Equerre à dreſſer, ſiehe Richt-Maß.

Equipage, Fr. Equipage. Unter dieſer Benennung wird das Reiſegeräth, und die dazu nöthigen Bedienten, Pferde, Wagen u. ſ. w. ferner, was Jemand an Kleidern und Hausrath beſitzt, imgl. der ganze Aufzug und Stat, den eine Perſon macht, verſtanden. Man ſagt: Equipage halten, d. h. Kutſche und Pferde halten; ſich equipiren, ſich mit benöthigtem Zeuge und Geräthe verſehen.

Die ſo genannten Dames-Equipagen, welche die Frauenzimmer in Form eines goldenen Köchers oder Etui, an Ketten neben der Uhr zu tragen pflegen, werden in Verlaſſenſchaften zur Gerade gerechnet.

Beantwortung der Anfrage: „Da bekannt iſt, wie einige Equi„page haltende Perſonen dergleichen mit viel leichtern Koſten „unter-

„unterhalten, als andre, ſo wird hierdurch angefragt: Wie Wa„gen und Pferde in Städten, als Leipzig und Dreßden, am be„ſten und wohlfeilſten zu haben ſind, auch wie viel theils an „Fourage, theils auch Geldaufwand aller Art nach jetzigen Prei„ſen jährlich erfordert wird?“ ſt. in No. 6 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1767, S. 54, f.

Beytrag zu einer nähern Beantwortung vorſtehender Anfrage, ſt. in No. 6 deſſ. v. J. 1769, S. 66—71, und No. 8, S. 85—91.

Zufällige Anmerkungen bey der Frage: Auf was Art in großen Städten Equipagen am beſten und wohlfeilſten gehalten werden können, ſt. in No 18 deſſ v. eb. d. J. S. 187—191.

In Abſicht auf die Handlung zu Lande oder zu Waſſer, wird das Wort **Equipage** in zweyerley Verſtande gebraucht. 1) Bey der Handlung zu Lande, verſteht man darunter alles dasjenige, was zu Führung der Kutſchen, Wagen, Karren und andern Fuhrwerke zu lande dienlich iſt, als: die Pferde, nebſt ihren Sätteln, Zeug und Geſchirre. Es wird aber auch von den Pferden, Maul- und andern laſt-Thieren der Bothen und Fuhrleute geſaget.

An einigen Orten ſind der Fuhrleute und anderer Perſonen, welche daſelbſt Waaren heimlich, und mit Defraudirung der öffentlichen Zölle oder Acciſe und anderer dergleichen Abgaben, oder auch ſolche, die für contrabande Waaren geachtet werden, ein- oder ausführen wollen, ihre Pferde und Geräthſchaft der Confiscation unterworfen.

Bey der Handlung zur See, verſteht man unter **Equipage**, holl. Scheepsvolk, Vlootelingen, die Officier, Soldaten, Matroſen und Schiffsjungen, die auf einem Schiffe dienen, und womit daſſelbe beſetzt iſt. Bisweilen wird es zwar auch von dem, was zur Unterhaltung und Sicherheit eines oder mehrerer Schiffe gehört, nähmlich von den Waffen, Tau- und Segelwerke, lebensmitteln und Waaren geſaget, womit ein Schiff beladen iſt; doch ſagt man in dieſem Verſtande gewöhnlicher im Deutſchen **die Ausrüſtung, Seerüſtung, Equipirung**, Fr. Epiquement, Holl. **Manning, Equipagie, Toeruſting.**

Die Equipagen der Kauffahrdeyſchiffe, d. h. die Matroſen, die es beſetzen, werden nach der Zahl der Laſten, die ſie tragen können, jede Laſt zu 2 Tonnen gerechnet, eingerichtet. Ein holländiſches Schiff von 40 bis 50 Laſten, hat 7

Mann

Mann Equipage und 1 Schiffsjungen; von 50 bis 60 Laſten, 8 Mann und 1 Schiffsjungen; und wird alſo von 10 zu 10 Laſten um einen Mann verſtärket, ſo, daß ein Schiff von 100 Laſten 12, eines von 150 Laſten 17, und eines von 200 Laſten 22 Mann hat. Die Schiffe über 200 Laſten aber, d. h. über 400 Tonnen, equipiret der Armateur nach ſeinem Gefallen; jedoch faſt beſtändig nach vorgedachter Proportion. Die Schiffsjungen werden ſo wohl, als die Matroſen, jedoch auf unterſchiedliche Art, vermehret. Von 40 bis 80 Laſten hat man nur einen, von 80 bis 150 Laſten zwey, und bis auf 200 Laſten drey Schiffsjungen.

Die Equipagen der franzöſiſchen und engliſchen Schiffe ſind gemeiniglich ſtärker, aber doch faſt beſtändig von eben ſolcher Proportion.

Equiſetum, ſiehe **Kannenkraut. Schafthalm.**

Equus, ſiehe **Pferd.**

Er, ein Hauptwort, welches eines der älteſten in den europäiſchen Sprachen iſt, und einen Mann, beſonders einen Ehemann, bedeutet. Im Hochdeutſchen iſt es veraltet. Man braucht es nur noch in den gemeinen Mundarten ſowohl Ober- als Nieder-Deutſchlandes, das männliche Geſchlecht mancher Thiere, beſonders der Vögel, auszudrücken. Iſt es ein **Er** oder eine Sie? Iſt es ein Männchen oder ein Weibchen?

Er, (*) das perſönliche Fürwort der dritten Perſon im männlichen Geſchlechte.

Als man vor einigen Jahrhunderten anfing, diejenigen Perſonen männliches Geſchlechtes, denen man Achtung ſchuldig zu ſeyn glaubte, nicht mehr du und ihr, ſondern er zu nennen, ſo ward aus dieſem eigentlich nur demonſtrativo-relativen Fürworte wirklich ein perſönliches. Da endlich auch dieſes er nicht mehr hinlänglich ſchien, und man ſtatt deſſelben die dritte vielfache Perſon (Sie) einführete, ſo bedienet man ſich des er jetzt nur gegen geringere Perſonen,

 die

(*) Bey dem Ueberſetzer Iſidors lautet dieſes Fürwort ir, bey dem Ottfried er, bey andern oberdeutſchen Schriftſtellern her. Die niederſ. und die damit verwandten Mundarten verheiſſen das r, behalten aber dafür das h, wie das Niederſ. he, das Angelſ. und das Engl. he, das Holl. hy, das Dän. han, und das Schwed. han. Bey dem oberdeutſchen Pöbel lautet es gar nur a oder å.

die man aber doch höher achtet, als daß man ſie mit ihr und du anreden ſollte. Guter Freund, was macht er da?

Unter den Landleuten, ſowohl Ober= als Nieder=Deutſchlandes, wo die modiſche Höflichkeit noch nicht hingekommen iſt, iſt das er noch das einige bekannte Fürwort, höhere und vornehmere Perſonen zu benennen.

Er, ein Ehrentitel, ſiehe Th. X, S. 184, f.

Erable, Ahorn; ſiehe Acer.

Eranthemum, Adonisröslein; ſiehe Adonis.

Erbe, das Erbe, ein altes Wort, welches ſeit tauſend Jahren mancherley Veränderungen in ſeinen Bedeutungen erlitten hat.

1. Urſprünglich bedeutete es die Erde, wie aus dem Lat. arvum, dem Walliſchen ar, Erde und erw, ein Acker, dem Isländ. urfa, pflügen, und Griech. ἔρα, erhellet. Im Deutſchen iſt dieſe allgemeinſte Bedeutung veraltet, auſſer, daß noch einige im Bergbaue übliche zuſammen geſetzte Wörter etwas davon aufzubehalten ſcheinen, wo das Wort **Erbe** aber auch die Bedeutung eines Eigenthumes leidet. S. **Erbbau**, **Erbbereiten**, **Erbfluß**, u. ſ. f.

2. Arbeit, beſonders Feld= und Acker=Arbeit, welche veraltete Bedeutung Erf und Erfid noch bey den Isländern hat; wo auch erfida arbeiten, und arfwid, arbeitſam iſt.

3. Alles was man durch ſeine Arbeit erwirbt. Daher bedeutet Yrf, Yrfe im Angelſ. eine jede erworbene Sache, ſelbſt das Vieh, und aerfwa, erwerben.

4. Eigenthümliche Grundſtücke, Grund und Boden mit ſeinem Zubehör, welche Bedeutung noch in dem gemeinen Sprachgebrauche vieler Gegenden Deutſchlandes übrig iſt. 1) Eigenthümliche Grundſtücke überhaupt. **Es iſt mein Erb und Eigen**, mein Eigenthum, wo um der Vieldeutigkeit des Wortes **Erbe** willen, noch **Eigen** zur Erklärung hinzu geſetzet wird; **Erbgrund**. 2) Ein eigenthümliches Gut, im Gegenſatze eines Lehengutes, allodium, welche Bedeutung

in

in den vorigen Jahrhunderten häufig vorkommt. *Es iſt Erbe. und nicht Lehen.* 3) Ein Gut, beſonders ein Bauergut, welches der Theilung unterworfen iſt. Daher gibt es in Thüringen **ganze, halbe** und **viertel Erbe.** 4) Ein Haus, welches man eigenthümlich beſitzt, welche Bedeutung noch in vielen Gegenden üblich iſt.

5. Güter, welche uns von andern erworben worden ſind, beſonders wenn ſie uns nach ihrem Tode als ein Eigenthum überlaſſen werden; in welchem Verſtande dieſes Wort im gemeinen Leben noch häufig für Erbſchaft gebraucht wird. *Das väterliche, das mütterliche Erbe,* dasjenige was jemand von ſeinem Vater, von ſeiner Mutter erbet. Siehe **Erbſchaft.**

Erbe, der Erbe, die Erbinn, L. Heres, Fr. Héritier, Héritiere, ein Wort, welches nur noch in der fünften Bedeutung des vorigen Wortes üblich iſt. 1) Ein jeder, der eines andern Vermögen nach deſſen Tode als ein Eigenthum erhält. *Jemanden zu ſeinem Erben einſetzen. Er iſt mein Erbe. Sein Vermögen kommt an lachende Erben.* 2) In engerer Bedeutung, leibliche Kinder, weil ſie die natürlichen Erben des Vermögens ihrer Aeltern ſind, daher ſie auch oft **Leibes-Erben** heiſſen, zum Unterſchiede von den **Teſtaments-Erben, Lehens-Erben** u. ſ. f. *Er iſt ohne Erben geſtorben,* ohne Kinder. Beſonders ein leibliches Kind männliches Geſchlechtes. *Seine Frau hat ihm einen jungen Erben gebracht,* ein Knäbchen. Siehe auch **Erbnehmer.**

Erben, ein Wort, welches in doppelter Gattung üblich iſt.

I. Als ein Activum. 1) Den eigenthümlichen Beſitz einer Sache überkommen, in welcher veralteten Bedeutung dieſes Wort noch in der deutſchen Bibel und der bibliſchen Schreibart üblich iſt. *Wir wollen nicht mit ihnen erben jenſeits des Jordans,* 4 Moſ. 32, 19. 2) Eines Verſtorbenen Güter eigenthümlich bekommen, in welchem Sinne dieſes Wort am üblichſten iſt. *Er*

hat viel geerbet. Ein Landgut, einen Garten erben. Etwas von einem erben. Jmgleichen figürlich, durch die Zeugung, mit der Geburt überkommen, von Eigenſchaften und Umſtänden des Leibes und des Gemüthes. Er hat den Geitz von ſeinem Vater, die Wolluſt von ſeiner Mutter geerbt. Er hat dieſe Krankheit von ſeinen Aeltern geerbt. Wofür auch zuweilen ererben üblich iſt. 3) Als ein Erbtheil übertragen, nachlaſſen, wofür doch vererben gebräuchlicher iſt.

II. Als ein Neutrum. 1. Mit dem Hülfsworte haben. (1) Eines Erbe ſeyn, von einem erben, mit der vierten Endung der Perſon. Jemanden erben. Er hat ſeinen Vetter geerbt. Auch wenn der Erbfall noch künftig iſt. Wer erbt ihn? wer iſt einmahl ſein Erbe? (2) Jemanden zum Erben haben, eine veraltete Bedeutung. Der Todte erbt den Lebendigen, ein bekannter rechtlicher Satz. 2. Mit dem Hülfsworte ſeyn. Als ein Erbgut zu Theile werden, imgleichen erblich fortgepflanzet werden. Die Güter erben auf ihn, fallen als ein Erbtheil auf ihn. Diebiſche Art erbet ins Geſchlecht. Sprichw. Kunſt erbet nicht. Herren Gunſt erbet nicht. Dieſe Krankheit erbet, pflanzt ſich erblich fort.

Erb-Art, ſiehe **Erb-Exe**.

Erb-Bau, in dem Bergbaue, der geſetzmäßige Bau eines Erbes, d. i. einer eigenthümlichen Lehn uud Fund-Grube, wenn ſich derſelbe mit einem Stollen anfängt, und zuweilen auch die Grube ſelbſt, welche auf dieſe Art gebauet wird.

Erb-Bereiten, **Erb-Bereitung**, in dem Bergbaue, die feyerliche Bereitung, d. i. Vermeſſung einer erbwürdigen Fundgrube; gleichſam das Bereiten des Erbes, d. i. des Eigenthumes, der eigenthümlichen Grube. Daher das **Erbbereitungsbuch**, worein die Handlungen des Erbbereitens verzeichnet werden; das **Erbbereitungsfeld**, die Gegend, welche vermeſ-

ſen

ſen wird; die **Erbbereitungsgebühren**, welche dafür erleget werden, u. ſ. f.

Erb-Beſtand, in einigen beſonders oberdeutſchen Gegenden, der Erbpacht, auch wohl das **Erbbeſtändniß**, der **Erbſtand**. Daher der **Erbbeſtänder**, der Erbpachter, derjenige, welcher ein Grundſtück in Erbpacht hat; das **Erbbeſtandsgeld**, oder **Erbſtandsgeld**, ſowohl dasjenige Geld, welches bey erſter Antretung eines in Erbbeſtand gegebenen Grundſtückes erleget wird, und deſſen wahren Werthe angemeſſen iſt, als auch diejenige Summe, welche als ein Pacht jährlich dafür bezahlet wird; das **Erbbeſtandgut**, oder **Erbſtandgut**, welches in Erbbeſtand gegeben wird, u. ſ. f.

Erb-Buch, in einigen Gegenden ein Buch, in welchem die Erbe, d. i. die eigenthümlichen Grundſtücke der Unterthanen, nach ihrer Lage, ihren Beſitzern, Abgaben u. ſ. f. verzeichnet ſind, das **Erbregiſter**, **Grundbuch**.

Erb-Dreſcher, ſiehe Th. IX, S. 565.

Erb-eigen, ſo noch in einigen Gegenden für erblich und eigen üblich iſt. Ein **erbeigenes Gut**, ſo man erblich und eigen beſitzet. Ein **Erbeigener**, ein eigenthümlicher Beſitzer. S. den folgenden Artikel.

Erb-Exe, (*) ein nur in einigen weſtphäliſchen Gegenden übliches Wort, den eigenthümlichen Beſitzer eines Grund-

(*) Weil Exe im Niederſ. auch eine Axt bedeutet, ſo haben Schilter, Friſch, Lodtmann in der Schrift de Jure Holzgraviali, und Andere, behauptet, daß dieſes Wort von Axt herſtamme, und eigentlich das Recht bedeute, welches man mit der Axt in einem Walde ausübe, daher ſie es auch im Hochdeutſchen Erb-Axt geſchrieben wiſſen wollen.

Allein 1) iſt noch nicht erwieſen, daß dieſes Wort jemahls von einem Rechte gebraucht worden iſt, indem es beſtändig eine Perſon andeutet. 2) iſt es allemahl männliches Geſchlechts, der Erbexe, dagegen Exe im Niederſ., ſo wie Axt, weibliches Geſchlechtes iſt. Und 3) ſind dergleichen Bildungen der Wörter und ihres Gebrauches ganz wieder die Analogie unſerer und der damit verwandten Sprachen. Ohne Zweifel ſtammet dieſes Wort von eigen, Griech. ἐχειν, her, und iſt eine verderbte Ausſprache von Erbeigener. Das x darf niemanden irre machen, der die weſtphäliſche und holländiſche Mundart kennet.

Grundſtückes, beſonders einer Holzmark, oder eines Theiles derſelben zu bezeichnen, ein **Erbeigener**, im nürnbergiſchen Walde ein **Erbförſter, Forſthübner,** in andern weſtphäliſchen Gegenden ein **Erbmann.**

Erb-Fall. 1. Der Fall, da jemand Erbe wird, eine Erbſchaft empfängt. 2. Das Recht, nach dem Tode eines Unterthanen etwas von ihm zu erben.

Von Lehens-Erbfällen, ſ. unter **Lehen-Gut.**

Erb-Fluß, in dem Bergbaue, ein Fluß, welcher das Gebirge und die in demſelben befindlichen Gänge abſchneidet, und einen Gegentrum macht.

Erb-Förſter, in dem nürnbergiſchen Reichswalde, der eigenthümliche Beſitzer eines Theiles in demſelben. Siehe **Erb-Exe. Forſt-Hufe.**

Erb-Folge, die Folge in dem Beſitze der Güter und Würden einer Perſon, und die Art und Weiſe derſelben, im Oberd. der **Erbgang.** **Die Erbfolge berichtigen. Zur Erbfolge kommen**, d. i. einem Verſtorbenen in dem Beſitze ſeiner Güter und Würden folgen. Daher die **Erbfolgsordnung**, das **Erbfolgsrecht**, im Oberd. das **Erbgangsrecht**, das Recht jemanden zu folgen.

Die **Erbfolge** wird in die **natürliche** (Succeſſio ab inteſtato,) und in die **teſtamentariſche** (Succeſſio ex teſtamento) unterſchieden.

Ab inteſtato ſuccediren 1) die Kinder, 2) die Aeltern, 3) die Collaterales; welchen die Geſetze 4) die Succeſſion der Eheleute, und 5) die Succeſſion des Fiſcus, beygefügt haben. Die drey erſten Ordnungen gründen ſich in der natürlichen Vernunft und Billigkeit.

Es ſuccediren in der väterlichen Erbſchaft: 1) alle Kinder, ſowohl männ- als weibliches Geſchlechts, welche aus einer rechtmäßigen Ehe gezeuget ſind, worunter auch diejenigen begriffen werden, welche durch die Heurath legitimirt, oder durch die Emancipation der väterlichen Gewalt entlaſſen worden ſind; imgleichen die Poſthumi,

d. i.

d. i. welche nach des Vaters Tode zu rechter Zeit vollkommen und lebendig geboren werden.

Es werden unter die Kinder nicht allein die Kinder des erſten Grades, ſondern auch die Enkel, d. i. der verſtorbenen Kinder nachgelaſſene Kinder, gerechnet.

Es verlieren die Kinder ihr Succeſſionsrecht: 1) wenn der Aeltern ihre Güter confiſcirt werden, welchenfalls aber ihnen das Pflichttheil (Legitima) vorbehalten werden muß. 2) Wenn die Kinder ſelbſt verbannet, oder deren Güter confiſcirt werden, und können die Aeltern ſolchenfalls keine Legitimam prätendiren. 3) Wenn Kinder der väterlichen Erbſchaft renunciiren. 4) Wenn Kinder apoſtaſiren, d. i. wenn ſie zu einer Religion übergehen, welche unter den drey im römiſchen Reiche recipirten Religionen nicht begriffen iſt.

Es concurrirt aber mit den Kindern, 2) des verſtorbenen Vaters oder Großvaters hinterlaſſene Wittwe in dem vierten Theile der Verlaſſenſchaft, wenn 3 oder weniger Kinder am Leben; wenn aber 4 oder mehr Kinder vorhanden ſind, in ein Kindestheil. Unter den Kindern, mit welchen die Wittwe concurrirt, werden auch die Enkel begriffen. Wenn keine Deſcendenten vorhanden ſind, fällt die Erbſchaft ab inteſtato auf des Verſtorbenen Aſcendenten, nähmlich auf die Aeltern, und wenn dieſe nicht vorhanden, hiernächſt auf die Großältern, ſowohl väterlicher als mütterlicher Seite ꝛc.

Es können aber die Aſcendenten den Deſcendenten nicht ſuccediren: 1) Wenn die Güter confiſcirt worden ſind. 2) Wenn eine Großmutter, oder Mutter, welche majorenn iſt, den Kindern binnen Jahresfriſt keinen oder einen untüchtigen Vormund beſtellen läßt, und das Kind in den unmündigen Jahren verſtirbt. 3) Wenn die Mutter ein öffentliches lüderliches Leben führt; als z. E. wenn ſie nach ihres Mannes Tode ein uneheliches Kind zeuget. 4) Wenn eine Mutter oder Großmutter binnen 6 Monathen nach ihres erſten Mannes Tode heurathet, ob ſie ſchon dieſerwegen Diſpenſation erhalten hat. 5) Wenn ſie zur zweyten Ehe ſchreitet, ehe und bevor ſie mit ihren Kindern erſter Ehe Richtigkeit getroffen hat.

Wenn der Verſtorbene weder Deſcendenten noch Aſcendenten hinterlaſſen hat, und ab inteſtato verſtirbt, ſuccediren demſelben die Seitenverwandten oder Collaterales, und zwar in folgender Ordnung: 1) die vollbürtigen Geſchwiſter; 2) die vollbürtigen Bruderkinder; 3) die Halbgeſchwiſter; 4) die von den Halbgeſchwiſtern hinterlaſſenen Kinder; 5) des Vaters und der Mutter Brüder und Schweſtern; 6) die übrigen Anverwandten, nach der Nähe des Grades.

Wenn gar keine Verwandte vorhanden ſind, ſuccedirt die Wittwe des letzt Verſtorbenen in die Hälfte des ganzen Vermögens, dergeſtalt, daß ſie ihre eigene Güter nicht conferiren darf; die übrige Hälfte fällt dem Fiſcus anheim.

Es hat aber dieſe Succeſſion nicht Statt, wenn eine Ehe=Stiftung vorhanden iſt, weil die Wittwe (die Adeligen ausgenommen, welche nach der Lehnsconſtitution die Wahl haben,) ſich lediglich darnach achten muß.

Was in den königl. preußiſchen Landen in Anſehung der Erbfolge zwiſchen Eheleuten verordnet iſt, ſiehe unter **Erbſchaft.**

Wenn weder Verwandte in dem zehnten Grade, noch eine Wittwe des Verſtorbenen vorhanden, ſuccedirt der Fiſcus in die ganze vacante Erbſchaft. Mit dem Fiſco concurriren die unehelichen Kinder in ſextante bonorum.

Von der teſtamentariſchen Erbfolge, ſ. **Teſtament.**

Erbfolge=Verträge, ſiehe **Erb=Vergleich.**

Erb=Frau, ſiehe **Erb=Herr.**

Erb=Freund=Recht, ſiehe unter **Näher=Recht.**

Erb=Frohn, in Soeſt und einigen andern weſtphäliſchen Städten, gewiſſe Unterrichter, welche die Urtheile des Großrichters oder Richters in bürgerlichen Sachen, zur Vollziehung bringen, und auch **Unterrichter, Erbrichter, Pfandrichter** heiſſen; entweder, weil ſie ihr Amt erblich beſitzen, oder auch weil ſie über das Erbe, d. i. Eigenthum, erkennen.

Erb=Gang, ſiehe **Erbfolge.**

Erb=

Erb=Geld, oder der **Erbgeldet**, ein jedes geerbte oder aus einer Erbſchaft überkommene Geld. An einigen Orten in engerer Bedeutung, dasjenige was ein Erbe dem andern aus den väterlichen oder andern abgeſtorbenen Gütern, zu ſeiner Abfindung, jährlich oder in gewiſſen Terminen heraus geben muß.

In manchen Ländern nennt man auch die ſo genannten Auszüge aus Bauergütern, wenn letztere noch bey Lebenszeit einem Kinde oder andern neuen Beſitzer übergeben werden, **Erbgelder**. Siehe auch **Angabe**.

Erb=Gemächt, ſ. 1 **Gemächt** 2.

Erb=Gerechtigkeit, ein Recht, welches jemand entweder durch die Geburt, oder durch menſchlichen Willen, Vergleich oder Verordnung, hat, einen andern zu beerben; das Erbrecht.

Im **Bergbaue** iſt die **Erbgerechtigkeit eines Stollens**, dasjenige, was ein Erbſtollen von den nahe liegenden Berggebäuden zu erheben oder einzunehmen hat.

Erb=Gericht. 1. Ueberhaupt eine jede Gerichtbarkeit, welche auf den Grund und Boden haftet, oder erblich und eigenthümlich beſeſſen wird, und dasjenige Gericht, welches ſie ausübet, es ſey nun die obere oder die untere Gerichtbarkeit. In dieſem Verſtande wird auch die Gerichtbarkeit der Städte über ihr Eigenthum, und das Gericht, durch welche ſie ſolche verwalten laſſen, **das Erbgericht**, oder im Plural **die Erbgerichte genannt**.

2) In engerer Bedeutung werden in Ober=und Nieder=Sachſen, die **Erbgerichte** den Obergerichten entgegen geſetzt, und alsdann drückt dieſes Wort bloß die Grundgerichte, oder die niedere Gerichtbarkeit aus, die auf einem Erbe, d. i. einem freyen Erbgute haftet; im Gegenſatze des Blutbannes, oder der peinlichen Gerichtbarkeit, welche gemeiniglich ein kaiſerliches oder königliches Lehen iſt. Alsdann werden die Erbgerichte

auch

auch die **Untergerichte**, die **niedern Gerichte**, die **Grundgerichte**, die **Vogtey** u. ſ. f. genannt.

Daher ein **Erbgerichtsherr**, 1. Ein Gerichts-Herr, der ſeine Gerichtbarkeit erblich und eigenthümlich beſitzt, ſie ſey von welcher Art ſie wolle. 2. Ein Gerichtsherr, der nur die niedere Gerichtbarkeit beſitzt.

Erb-Gerichtbarkeit, ſiehe **Gerichtbarkeit.**

Erb-Grind, ſiehe unter **Grind.**

Erb-Grund, ſiehe oben, S. 148.

Erb Gulden, an einigen Orten das Abzugsgeld, ſo von Erbſchaften, die einem Fremden anheim fallen, abgezogen wird, weil man anfänglich nur einen Gulden von hundert abzuziehen pflegte. S. **Erbzug** und **Erbkauf.**

Erb-Gut. 1. Alles Vermögen, welches Jemand durch Erbfolge erlanget, ſich entweder auf Erbrecht, oder auf Erbvermächtniß, d. i. ein Teſtament, oder aber auf Erbverträge, und endlich auch auf Schenkungen gründet; im Gegenſatze desjenigen Gutes, welches durch Kauf oder Tauſch erlanget wird.

Horaz preiſet mehr als ein Mahl, die Glückſeligkeit desjenigen, der paterna arat jugera, oder ſein väterliches Erbtheil pflüget. Mit dieſem poetiſchen Gedanken ſtimmt die geſunde Weltweisheit vollkommen überein. Denn Betrachtungen über die Verbindlichkeiten, welche wir von einem Vater haben, der uns eine gute Erbſchaft zu unſerm Auskommen hinterlaſſen hat, werden uns ganz vermuthlich auch anreitzen, uns wenigſtens gleiche Mühe zu geben, ſie ganz und gar in eben ſo gutem Zuſtande auf unſere Nachkommen zu bringen; und wenn unſer Vater ein guter Landwirth geweſen iſt, und uns das Erbgut in einem fruchtbaren Zuſtande gelaſſen hat, ſo haben wir eine der ſtärkſten Anreitzungen, dieſe fleißige Wartung fortzuſetzen; nähmlich die Furcht vor der Schande. Iſt er kein guter Wirth geweſen, ſo haben wir einen beynahe eben ſo ſtarken Bewegunsgrund, nähmlich den Ehrgeitz.

Wenn der Vorfahr und der Nachfolger zuſammen auf dem Erbgute gewohnt haben, ſo wird davon noch ein ſtärkerer Bewegungsgrund zu einem guten Ackerbaue entſtehen. „Denn wir können,“ wie Pope ganz richtig anmerkt, „auch ſo gar einen alten Stümpel, mit dem wir lange bekannt geweſen ſind, ohne einigen Grad des Bedauerns nicht miſſen.“ An dem Orte alſo, wo wir lange mit einem Vater gelebt haben,

ben, welcher uns mit Gewogenheit liebte und von uns geliebet wurde, können wir keinen Gegenſtand ſehen, welcher nicht das Andenken irgend eines zärtlichen Auftrittes erwecken, und uns den Boden lieben, und daher mit unſern äuſſerſten Kräften bauen laſſen wird, welcher uns eine ſo angenehme und lehrreiche Schwermuth eingibt. Solch eine Aufmunterung iſt es zum Ackerbau, und folglich ein ſolcher Vortheil für den Stat, daß Leute ein Erbgut beſitzen, welches von ihren Aeltern herkommt, und auf welchem ſie und ihre Aeltern gelebt haben.

Von der Aufmunterung zum Ackerbaue, die aus dem Beſitze eines väterlichen Erbgutes entſpringt: ſt. im 8 B. des aus dem Engl. überſ. Museum ruſt. & commerc. Lpz. 1767, 8. S. 368, fgg.

2. Ein eigenthümliches Gut, im Gegenſatze eines Lehens, ein Allodium. In dieſem Falle bedeutet es ein unbewegliches Gut.

3. Zuweilen auch ein Erbzinsgut, welches zwar erblich, aber mit einem gewiſſen Zinſe beſchweret iſt.

Erbe=Handlohn, ſiehe unter **Hand=Lohn.**

Erb=Herr, L. Dominus hereditarius, Fr. Seigneur oder Poſſeſſeur héréditaire, der Eigenthumsherr eines anſehnlichen Grundſtückes, der **Lehenherr**, und weil derſelbe gemeiniglich auch die Gerichte über daſſelbe Grundſtück hat, der **Gerichtsherr**, oder **Erbgerichtsherr. Die Erbfrau**, wenn einer Perſon weibliches Geſchlechtes das Eigenthum zuſteht. Im höhern Verſtande werden auch Landes= und Oberherren mit dieſem Nahmen beleget, da denn im weiblichen Geſchlechte gleichfalls **Erbfrau** üblich iſt, welchen Titel unter andern auch die Kaiſerinn Königinn von Ungarn und Böheim führt.

Erb=Kauf. 1. Ein nur noch in einigen Gegenden übliches Wort, diejenige Art des Abzuges anzudeuten, vermittelſt deren der fremde Erbe, oder an deſſen Statt der Erblaſſer, die Erbſchaft, die ſonſt dem Fiſcus verfallen war, von dem Landesherren los kaufen konnte.

Erbkauf war der erſte Nahme, den dieſe Abgabe führte, und der ſchon im 12ten und 13ten Jahrhunderte vorkommt, bis im 15ten Jahrhunderte die Ausdrücke **Nachſteuer** und **Abzug** üblich wurden. S. **Erbgulden.**

2. Ein

2. Ein erblicher Kauf, der auch **Erb= und Tod-Kauf** genannt wird, im Gegenſatze des Kaufes auf Wiederkauf. Fr. Vente pepetuelle.

Erb=Koth, nennet man den zähen Schleim, den Unrath und die groben Unreinigkeiten, womit ein Kind, während ſeines Aufenthaltes im Mutterleibe, inwendig nicht nur im Munde, Halſe und Luftröhre, ſondern auch im Magen und in den Gedärmen, angefüllt iſt. Weil dieſer Unrath durch ſeine Schärfe die Gedärme ſehr reitzet, Kneifen, Schlucken, Epilepſie und den Tod ſelbſt verurſachen kann, ſo pflegt man den Auswurf ſolcher Unreinigkeiten mit gelinden Arzeneyen zu befördern, wie ich im Art. **Kind** zeigen werde.

Erb=Kothſaſſe, in Sachſen, ein Kothſaſſe, der ſein Koth erb= und eigenthümlich beſitzt, im Niederſ. **Erb=Koſſäte, Erbköther**, zum Unterſchiede von dem, der nur zur Miethe darin wohnet.

Erb=Krug, ſiehe unter **Krug**.

Erbkux, ſiehe unter **Kux**.

Erb=Land=Jägermeiſter, ſ. unter **Forſt=Bediente**.

Erblaſſer, der Andern ſein Vermögen als ein Erbe überläßt; der Verſtorbene, in Anſehung ſeiner Verlaſſenſchaft und ſeiner Erben. Daher das **Erblaſſungs=Recht**, das Recht ſein Vermögen zu vermachen, oder zu hinterlaſſen, **wem man will**, wenn die Geſetze den Erbgang nicht beſtimmet haben.

Erb=Lehen, ein erbliches Lehen, ein Lehen, welches Mann= und Weiber=Lehen zugleich iſt, zum Unterſchiede von dem bloßen Mannlehen. Siehe **Handlehen**.

Auch Erbzinsgüter werden zuweilen **Erblehen** genannt. Daher der **Erblehenherr**, das **Erblehen-Gut**, der **Erblehenträger** u. ſ. f.

Erb=Lehenwaare, bey Erbzinsgütern diejenige Lehen-Waare, welche der Erbe eines Erbzinsgutes bey dem Erbfalle an den Erbzinsherren bezahlet, weil ſonſt das Erbzinsgut an den Lehenherren zurück fallen würde, zum Unter=

Unterſchiede von der Sterbelehenwaare und Kauflehenwaare.

Erb-Leute, ſiehe **Erb-Mann.**

Erbloſe Güter, welche keinen Erben, d. i. Beſitzer, haben; ſiehe unter **Gut.**

Erbloſung, ſiehe unter **Näher-Recht.**

Erb-Mangel, ein erblicher, angeerbter Mangel oder Fehler.

Bey den Pferden werden gewiſſe Gebrechen, die ihnen entweder die Geſundheit benehmen, wie der Rotz, die Mauke, oder ihr Anſehen verringern, oder auch den Umgang mit ihnen beſchwerlich machen, ſehr uneigentlich **Erbmängel** genannt, und dadurch von den **Haupt-Mängeln** und **geringen Mängeln** unterſchieden. Siehe auch **Erb-Schade.**

Erb-Mann. 1. In einigen Gegenden ein Erbeigener, ein eigenthümlicher Beſitzer gewiſſer liegender Gründe.

So werden in einigen Gegenden Weſtphalens die Markgenoſſen oder Bewohner einer Holzmark **Erbmänner** oder **Erbleute** genannt. S. **Erb-Exe.**

2. Zuweilen auch ein Erbzinsmann.

Erbmann-Lehen, ſiehe **Mann-Lehen.**

Erb-Meier, in einigen beſonders niederſächſiſchen Gegenden ſo viel als ein Erbpachter, oder Erbzinsmann, ein erblicher Meier. S. **Meier.** Daher das **Erb-Meiergut**, das **Erbmeierding** oder **Erbmeiergericht**, im Oberd. der **Dinghof**, das **Erbmeierrecht** u. ſ. f.

Erbnehmer, überhaupt ein jeder Erbe, der eine Erbſchaft bekommt. Wenn aber **Erben und Erbnehmer** zuſammen geſetzet werden, ſo bedeutet das erſtere die Erben ab inteſtato, das letztere aber im engern Verſtande, die Nachkommen. Im Oberd. **Erbnehm**, im Niederſ. **Arvnemer.**

Erb-Pacht, ſiehe unter **Pacht.**

Erb-Pferdner, ſiehe **Pferdner.**

Erb-Portion, ſiehe **Erbtheil.**

Erb-Receß, ſiehe **Erb-Vergleich.**

Erb-Regiſter, ſiehe **Erb-Buch**.

Erb Richter. 1. Ein willkürlich erwählter Richter, einen Erbſchaftsſtreit zu entſcheiden, S. **Erbſchicht**. 2. Eine obrigkeitliche Perſon in einigen Städten Weſtphalens, S. **Erb-Frohn**. 3. Auch an andern Orten, ein Richter, beſonders auf dem Lande, der ſein Amt erblich beſitzt. 4. Zuweilen auch ein Erbgerichts-Herr, der die Erbgerichte, d. i. die untere Gerichtbarkeit beſitzt.

Erbſaß, in einigen Gegenden, beſonders Niederſachſens, ein eigenthümlicher Beſitzer eines Landgutes oder Schloſſes.

Erb-Schaden. 1. Ein erblicher Fehler des Leibes, ein Erbmangel. Figürlich auch ein ſolcher Fehler des Gemüthes. 2. In einigen Gegenden ein Schaden an den Gütern, der auch noch den Erben zur Laſt fällt.

Erbſchaft, L. Hereditas, Fr. Succeſſion, dasjenige, deſſen Beſitz eine Perſon zum Erben macht, das geerbte Vermögen, die Verlaſſenſchaft eines Verſtorbenen in Rückſicht auf den Erben. Eine reiche Erbſchaft thun, bekommen. Dieſes Gut iſt aus der väterlichen Erbſchaft. Theil an einer Erbſchaft haben. Imgleichen der Beſitz dieſer Güter. Eine Erbſchaft antreten. Sich einer Erbſchaft begeben.

In den königl. preußiſchen Ländern, iſt in Anſehung der Erbſchaftsanfälle, und der Erbfolge zwiſchen Eheleuten, Folgendes verordnet.

I. In Anſehung der Erbeserklärung, der Wohlthat des Inventarii, Zahlung und Vorladung der erbſchaftlichen Gläubiger.

1. Derjenige, welchem eine Erbſchaft, es ſey *ex quocunque titulo* es wolle, mit einer Bedingung, oder ohne eine Bedingung, anheim fällt, muß, wenn er in eben derſelben Provinz wohnet, binnen 6 Wochen; wenn er in einer andern Provinz wohnet, ſie mögen inn- oder auſſerhalb den preußiſchen Landen, 40 Meilen oder weniger von des Erblaſſers gehabten Wohnung entfernt liegen,

liegen, binnen 2 Monathen; wenn er aber über 40 Meilen davon entfernt wohnet, binnen 3 Monathen nach erhaltener Nachricht, bey den Gerichten, worunter der Erblaſſer zur Zeit ſeines Abſterbens ſein *Domicilium* gehabt hat, ſich erklären, ob er entweder nicht Erbe ſeyn, oder ſchlechterdings, ohne ſich die Wohlthat des Inventarii zu Nutze zu machen, oder aber mit Vorbehalt dieſer Wohlthat, die Erbſchaft antreten wolle. Im letzſern Falle muß er zugleich ein ſolennes Inventarium, oder ſtatt deſſen eine Specification, wie er ſolches auf Erfordern eidlich beſtärken kann, über den Nachlaß übergeben.

2. Hat jemand ſeine Erklärung bey einem *Iudicio incompetenti* aus Verſehen übergeben: ſo liegt zwar dem Gerichte ob, ihn damit *ad Iudicem competentem* zu verweiſen. Es mag aber das Gericht ſolches gethan haben, oder nicht, ſo bleibt die Erklärung bey ihren Kräften.

3. Hat der Erbe binnen der geſetzten Zeit ſich entweder gar nicht, oder ſich nur *pro herede cum beneficio inventarii*, erkläret, das Inventarium oder die Specification aber nicht zugleich übergeben: ſo ſoll er zwar in beyden Fällen, ohne Verſtattung einer weitern Bedenkzeit, oder einer *Reſtitutionis in integrum*, *pro herede cum beneficio inventarii* gehalten, ihm auch in letzterm Falle über ſeine Erklärung der Recognitionsſchein ausgefertiget, und dabey angemerket werden, daß ſolches ohne Beylegung des Inventarii geſchehen ſey. Damit aber die Creditores wiſſen, ob die Erbſchaft ſo beſchaffen ſey, daß ſie ihre Befriedigung ganz oder nur zum Theil, erhalten können: ſo ſteht jedem von ihnen frey, nach Ablauf vorhin gedachter zur Erklärung des Erben geſetzten Friſt, um die gerichtliche Auflage an denſelben anzuhalten, daß er in einem, nicht leicht über 2 Monathe hinauszuſetzenden *Termino præcluſivo*, ein Inventarium oder *juratam Specificationem* edire, wiedrigenfalls aber gewärtige, daß er *pure pro herede* geachtet, und dafür in dem angeſetzten Termin erkläret, mithin zu Bezahlung der Schulden, wenn auch ſchon die Erbſchaft nicht zureichend ſeyn ſollte, ſchuldig erkannt werde. Es ſoll auch, auf Anhalten eines *Legatarii*, nach Ablauf gedachter Friſt dem Erben auferleget werden, in einem ebenmäßig anzuſetzenden *Termino* ein *Inventarium* oder *juratam Specificationem* zu ediren, mit der Verwarnung, daß er wiedrigenfalls in ſol-

chem *Termino*, das Vermächtniß ohne Abzug zu bezahlen, ſchuldig erkannt werde.

Von dergleichen Erkenntniſſen ſtehen beyden Theilen die *Remedia juris* offen. So lange kein ſolches Erkenntniß, weder *ad inſtantiam Creditorum*, noch *Legatariorum*, erfolget, ſtehet einem Erben, welcher ſich nicht ausdrücklich *pure pro herede* declarirt, wenn er belanget wird, jederzeit frey, annoch ein Inventarium oder eine Specification zu ediren, und ſich des ihm darnach competirenden *Beneficii* zu bedienen. Iſt aber ein ſolches Erkenntniß, obgleich nur auf Anſuchen eines oder andern Gläubigers oder *Legatarii* ergangen, ſo kommt es auch den nachher ſich meldenden Gläubigern und Legatarien zu Statten, und der einmahl *pro pure herede* rechtskräftig erkannte Erbe iſt es für beſtändig in Anſehung aller und jeden erbſchaftlichen Forderungen und Anſprüche zu achten.

4. Wenn ein Erbe ſich binnen geordneter Zeit *pro non herede* declariret, ſo muß deſſen Declaration ſowohl denenjenigen, welchen in dieſem Falle die Erbſchaft zufällt, als auch den bekannten Creditoren des Verſtorbenen, zu ihrer Achtung publicirt werden, und iſt ſolchenfalls der Erbe, wenn er ſich nicht des Beſitzes der Erbſchaft angemaßet, zu Edirung eines Inventarii oder eidlichen Specification nicht verbunden. Iſt er aber zur Zeit des Abſterbens in dem Beſitze der Erbſchaft geweſen, oder hat auch nachher den Beſitz derſelben ganz oder zum Theil ergriffen, ſo iſt er den folgenden Erben oder Creditoren des Verſtorbenen nicht nur die Erbſchaft nach dem Inventarium oder der Specification auszuantworten, ſondern auch von Zeit des erhaltenen Beſitzes Adminiſtrationsrechnung abzulegen ſchuldig, und im Verweigerungsfalle ſind dieſelben *cum Iuramento in litem* wider ihn zu laſſen.

5. Iſt die Gemeinſchaft der Güter durch die Ehepacten, oder Statuta des Ortes, unter den Eheleuten ſchlechterdings und ohne Wahl feſtgeſetzt: ſo kann der überlebende Ehegatte ſich dieſer Gemeinſchaft nicht begeben, und ſteht alſo allein den Erben des verſtorbenen Ehegatten, die oben geordnete Bedenkzeit, dem überlebenden aber ſolches nur alsdann zu, wenn *Communio bonorum ſtatutaria per pacta dotalia* auf eine den Geſetzen gemäße

mäßige Art ausgeſchloſſen, und der überlebende Ehegatte *Heres ex teſtamento vel pacto* iſt. Wenn aber ein Ehegatte *Heres ſtatutarius cum optione* iſt, ſo muß derſelbe gleichfalls binnen oben gedachter Friſt, von der Zeit an, da er Nachricht von dem Abſterben erhalten hat, ein Inventarium oder eine eidlich zu beſtärkende Specification verfertigen, ſolche gerichtlich übergeben, und zugleich declariren, ob er *Portionem ſtatutarium* wählen, oder ſein Vermögen zurück nehmen wolle.

Ein gleiches findet auch Statt, wenn die Eheleute durch ihre Epacten, vor oder nach ihrer Verheurathung, die Gemeinſchaft der Güter, dabey aber verabredet, daß beyden, oder einem von ihnen, nach Abſterben des andern, frey ſtehen ſolle, ſich dieſer Communion zu begeben, und das Seinige heraus zu nehmen.

Uebergibt der überlebende Ehegatte kein Inventarium oder Specification, und erkläret er ſich nicht wegen der ihm zuſtehenden Wahl binnen der geſetzten Friſt: ſo wird derſelbe *pro herede cum beneficio inventarii* gehalten, dergeſtalt, daß er ſein eigenes Vermögen zurück nehmen, und nur des Verſtorbenen Nachlaß den Creditoren heraus zu geben berechtigt iſt.

Es ſind aber die Creditoren, nach Ablauf dieſer Friſt, befugt zu bitten, dem *Heredi ſtatutario* aufzugeben, in einem über zwey Monathe nicht leicht hinaus zu ſetzenden *Termino præcluſivo* das Inventarium oder die Specification zu ediren, mit der Commination, daß, wiedrigenfalls er in ſolchem *Termino præjudiciali pro herede ſtatutario* gehalten, oder wenn *Communio bonorum* vorbemeldeter Maßen *per pacta* feſtgeſetzt iſt, es dabey gelaſſen werden ſolle. Gleicher Geſtalt ſteht auch den Erben des verſtorbenen Ehegatten frey, dieſe Erklärung von dem Ueberlebenden gerichtlich zu fordern, wozu ihm dann eine gleichmäßige Friſt zu ſetzen iſt, unter der Verwarnung, daß nach Ablauf derſelben ihm die Wahl genommen ſey, und dagegen des verſtorbenen Erben die Wahl zuſtehen ſolle, ob ſie mit ihm die gemeinſchaftliche Erbſchaft theilen, oder ihm nur das Seinige heraus geben wollen.

Iſt der Mann in dem Beſitze des Nachlaſſes ſeiner Ehefrau geblieben, und will er, der ihm zuſtehenden Befugniß gemäß, nur ſeiner Ehefrau Vermögen heraus ge-

 ben:

ben: ſo darf er bloß das Inventarium oder die Specification von ihrem Vermögen übergeben. Ein anderes aber iſt es, wenn er entweder *ex communione bonorum ſtatutaria vel pactitia, abſq; e optione*, den Miterben oder Creditoren überhaupt verbunden iſt, oder auch *Portionem ſtatutariam* erwählet; in welchen Fällen er ſowohl den Erben als Creditoren ſeiner Ehefrau, das Inventarium oder die Specification nicht allein ihres, ſondern auch ſeines eigenen Vermögens übergeben muß.

Eine Ehefrau hingegen iſt in allen Fällen, wenn ſie im Beſitze des Nachlaſſes ihres verſtorbenen Ehemannes geblieben iſt, ſchuldig, ihr eigenes und ihres Mannes Vermögen zu ſpecificiren, dabey aber, wenn ſie ſich des *Beneficii inventarii* bedienen kann und will, anzuzeigen, was ihr eigentlich gehöre, und allenfalls ſolches mit den Creditoren oder Erben ihres Ehemannes rechtlich auszumachen, indem den Rechten nach präſumiret wird, daß das ſämmtliche Vermögen dem Ehemanne zugehöre.

Sind *Pacta dotalia* vorhanden, und darin ein anderes, als was in den Landesgeſetzen wegen der Erbfolge unter Eheleuten verſehen iſt, feſtgeſetzt: ſo wird dadurch der überlebende Ehegatte, wofern nicht in dem Orte, wie z. E. bey den Lehngütern in der Churmark, ein anderes geordnet iſt, von der Succeſſion *ex Statuto* gänzlich ausgeſchloſſen, daher er ſodann als ein Gläubiger anzuſehen iſt, und es weder einer Erklärung noch Specification bedarf, wo er nicht ſonſt als Beſitzer des Nachlaſſes dazu gehalten, oder er auch nach den *Pactis dotalibus* ſelbſt ein Miterbe des Verſtorbenen iſt.

II. In Anſehung der Erbfolge zwiſchen Eheleuten.

1. Wenn ein Ehegatte verſtirbt, ſo hat der überlebende die Wahl, ob er des Verſtorbenen Erbe ſeyn wolle oder nicht; es wäre denn, daß die Eheleute in ihren Ehepacten, oder durch ein anderes unter ſich errichtetes *Pactum ſucceſſorium*, ſich dieſer Wahl ausdrücklich begeben hätten.

2. Erkläret ſich der Ueberlebende, daß er nicht Erbe ſeyn wolle, ſo iſt er berechtigt, alles das Seinige zurück zu behalten, und den Nachlaß des verſtorbenen Ehegatten

gatten deſſen Erben *ex Teſtamento vel ab inteſtato*, oder deſſen Creditoren zu überlaſſen, ſeine Forderungen aber an des Verſtorbenen Vermögen aus der Eheſtiftung oder andern Verträgen gegen deſſen Erben oder Creditoren auszumachen.

3. Erkläret ſich der überlebende Ehegatte, Erbe *cum beneficio legis & inventarii* zu ſeyn, oder wird er wegen unterlaſſener Erklärung dafür angenommen, ſo iſt er dadurch berechtigt, 1) den Creditoren mehr nicht, als des zuerſt verſtorbenen Ehegatten Vermögen, heraus zu geben, und mit denſelben, was er gleichfalls als Creditor, aus der Eheſtiftung oder andern Verträgen, an des Verſtorbenen Vermögen zu fodern hat, rechtlich auszumachen; 2) den Erben des Verſtorbenen aber entweder das, nach Abzug deſſen Schulden, übrig bleibende Vermögen des Verſtorbenen allein zu überlaſſen, oder daſſelbe, mit Einwerfung ſeines Vermögens, auf die im Folgenden angezeigte Art und Weiſe, mit ihnen zu theilen.

4. Erkläret ſich der Ueberlebende *pure pro Herede ſtatutario*, oder wird er dafür rechtskräftig erkannt: ſo iſt er verbunden, alles ſein Vermögen, ausgenommen die Güter, welche wegen ihrer Lehens⸗ Majorats⸗ Fidei⸗commiß⸗ und andern Qualität, den Rechten nach, beſonders nach Vorſchrift der in der Chur⸗ und Neumark publicirten Lehensconſtitutionen, davon eximirt ſind, mit einzuwerfen, und zur Gemeinſchaft zu bringen; und er erhält von ſeinem und des verſtorbenen Ehegatten Vermögen, wie beydes am Tage des Todes des erſtverſtorbenen beſchaffen geweſen, wenn davon zuvörderſt beyderſeitige Schulden abgezogen worden, die Hälfte; die andere Hälfte aber fällt den Erben des Verſtorbenen zu.

5. Des zuerſt verſtorbenen Ehegatten Erben, es ſeyn *Adſcendentes*, *Deſcendentes*, oder andere Erben, haben die Freyheit, ſich der Erbſchaft des Verſtorbenen ganz zu entſagen, es mag der Ueberbleibende ſie ihnen allein überlaſſen, oder *ex Statuto* mit ihnen erben wollen.

6. Erklären ſich des Verſtorbenen Erben, deſſen *Heredes cum beneficio legis & inventarii* zu ſeyn, oder werden ſie wegen unterlaſſener Erklärung dafür angenommen, ſo berechtigt ſie dieſes *Beneficium*: 1) gegen die Creditoren, daß ſie nicht über die Kräfte der Verlaſſenſchaft,

nähmlich was ſie daraus für ſich erhalten, zu des Verſtorbenen, oder des mit ihnen *ex Statuto* miterbenden überlebenden Ehegatten Schulden beytragen dürfen, auch ihre eigene Forderung an den Nachlaß, abgeſondert erhalten; 2) gegen den überlebenden Ehegatten, entweder, wenn er nicht erben will, daß er ihnen den Nachlaß des Verſtorbenen heraus geben und überlaſſen müſſe, oder, wenn er die Erbſchaft *ex Statuto* antritt, daß er mit ihnen ſowohl über des Verſtorbenen, als über ſein eigenes Vermögen, ſo wie ſich beydes am Sterbe-Tage befunden, nach Abzug der gemeinſchaftlichen Schulden, Erbſchichte anlege, und ihnen die Hälfte zukommen laſſen müſſe.

7. Erklären ſich die Erben des Verſtorbenen hingegen *pure pro Heredibus*, oder werden ſie dafür rechtskräftig erkannt: ſo bekommen ſie entweder den von dem überlebenden Ehegatten ihnen allein überlaſſenen Nachlaß des Verſtorbenen und müſſen des Letzten Creditoren auch über den Betrag des Nachlaſſes gerecht werden; oder, falls der Ueberlebende mit ihnen zugleich *ex Statuto* erbet, bekommen ſie die Hälfte von dem gemeinſchaftlichen Vermögen beyder Eheleute, und tragen beyder Eheleute Schulden zur Hälfte, wie ſolche ſowohl, als das Vermögen, zur Zeit des Todes des Verſtorbenen beſchaffen geweſen, wenn auch die Schulden die Kräfte der Verlaſſenſchaft überſteigen ſollten.

8. In beyden Fällen, es mögen die Erben des Verſtorbenen mit der Wohlthat des Inventarii die Erbſchaft angetreten haben, oder ſie mögen *pure Heredes* geworden ſeyn, iſt, wegen der Collation desjenigen, ſo ſie von dem Verſtorbenen geſchenkt, oder durch eine bloße Freygebigkeit bekommen, oder ſonſt den Rechten nach zwiſchen Kindern conferirt werden muß, der Unterſchied zu machen, ob die Erben des Verſtorbenen zugleich deſſen Kinder ſind, oder nicht.

Erſtenfalls, es mögen die Kinder durch ein Teſtament zu Erben eingeſetzt ſeyn, oder *ab inteſtato* erben, müſſen ſie dem Ueberlebenden, mit dem ſie Erbſchicht halten, alles dasjenige conferiren, was den Rechten nach bey der Erbfolge der Deſcendenten der Collation unterworfen iſt; der Ueberlebende aber muß hinwiederum nicht nur nach dem *Art.* 4. ſein eigenes Vermögen, ſo wie

wie es ſich am Sterbetage befunden, zur gemeinſamen Theilung bringen, ſondern, falls er vom Verſtorbenen etwas geſchenkt, oder ſonſt ſolchergeſtalt erhalten hätte, daß ein Kind, wenn es einem Kinde wäre gegeben worden, es würde haben conferiren müſſen: ſo muß er ſolches auf gleichen Fuß conferiren, wenn es auch am Tage des Abſterbens in ſeinem eigenen, oder dem gemeinſchaftlichen Vermögen nicht mehr vorhanden geweſen.

Andernfalls, wenn die Erben des Verſtorbenen deſſen Kinder nicht ſind, ſo findet zwiſchen ihnen und dem Ueberlebenden ganz und gar keine Collation, weder auf der einen, noch der andern Seite, Statt.

9. Wenn der überlebende Ehegatte entweder ſich *pro Herede cum beneficio* erkläret, oder, nach Ablauf der zur Erklärung geſetzten Friſt, dafür angenommen worden, und binnen eines anderweitigen von den Erben ausgebrachten *Termini præjudicialis* ſich noch nicht erkläret, ob er *ex Statuto* erben, oder den Nachlaß des Verſtorbenen den Erben allein überlaſſen wolle, ſteht dieſem die Wahl zu, ob ſie ihn von der Erbſchaft des Verſtorbenen ausſchließen, oder ihn zur Erbſchaft mit admittiren wollen.

10. Wenn aber auch der Ueberlebende *pure* Erbe ſeyn will, oder *ad inſtantiam Creditorum* rechtskräftig dafür erkannt worden, deſſen Unvermögen aber ſein Vermögen überſteigt, ſo, daß durch den Abzug ſeiner Schulden von dem gemeinſchaftlichen Vermögen weniger, als des Verſtorbenen eigenes Vermögen, zur Theilung übrig bleibt, ſteht den Erben des erſt Verſtorbenen, ſie ſeyn *Deſcendentes*, *Adſcendentes*, oder *Collaterales*, *ab inteſtato*, *ex teſtamento*, oder *ex pacto*, gleichfalls frey, der zu ihrem Beſten geordneten, und dem überlebenden Ehegatten obliegenden Einwerfung ſeines Vermögens zu entſagen, und die Hälfte von des Verſtorbenen, nach Abzug ſeiner, des *Prædefuncti* Schulden, übrig bleibenden Vermögens, allein zu fordern, und die andere Hälfte dem verſchuldeten Ehegatten, oder deſſen *Creditoribus*, zu überlaſſen.

11. Wenn ein überlebender Ehegatte verſtirbt, ohne 1) ſich überhaupt wegen der Erbſchaft des Verſtorbenen erklärt zu haben, oder 2) wenn er auch ſchon *pro Herede cum beneficio* erkannt iſt, ohne ſich nach vorſtehendem *Art.* 3. erklärt zu haben, ob er den Erben das Ver-

mögen des Verſtorbenen, ohne Theilnehmung überlaſſen, oder mit ihnen *ex Statuto* theilen wolle; oder 3) endlich, ohne noch rechtskräftig weder *pro herede*, noch *pro non-herede*, erkannt zu ſeyn, treten des Ueberlebenden Erben in deſſen Stelle, und haben, in Anſehung der Verlaſſenſchaft des erſt Verſtorbenen, alle die Rechte und Befugniſſe ihres Erblaſſers, und findet auch gegen ſie alles, was gegen ihre Erblaſſer, Statt.

12. Dieſe Erben des zuletzt Verſtorbenen haben, in Anſehung der Erbſchaft dieſes ihren Erblaſſers, alle diejenigen Rechtswohlthaten, ſo einem jeden Erben zukommen; folglich können ſie auch nicht eher, als ſie dieſer Erbſchaft wegen ſich entweder ſelbſt als Erben erkläret, oder rechtskräftig für deſſen Erben *pure*, oder *cum beneficio legis & inventarii*, erkannt worden, angehalten werden, dasjenige, was ihrem verſtorbenen Erblaſſer noch in Anſehung des zuerſt verſtorbenen Ehegatten Erbſchaft obgelegen, zu präſtiren.

13. Erklären ſich dieſe Erben des zuletzt verſtorbenen Ehegatten, aus deſſen auf ſie gelangtem Rechte des verſtorbenen Erben nicht zu ſeyn: ſo fällt des erſt verſtorbenen Vermögen ganz an deſſen Creditoren oder Erben, wenn auch dieſe zugleich Erben des zuletzt Verſtorbenen, mithin eben die wären, welche deſſen Erbſchaft entſagt.

14. Erklären ſich des letzt verſtorbenen Erben, *ex Jure* dieſes ihres Erblaſſers, oder als für deſſen rechtskräftig erkannte Erben, mit den Erben des erſt Verſtorbenen *ex Statuto* zu theilen, ſo hat die Theilung nach Anleitung des *Art.* 4. Statt. Iſt aber in dieſem Falle das Unvermögen des zuletzt Verſtorbenen größer, als ſein Vermögen, ſo, daß durch dieſe Theilung des erſt verſtorbenen Erben nicht die Hälfte von ihres Erblaſſers eigenem Vermögen frey behalten würden: ſo findet der obige *Art.* 10. ſeine Anwendung, und die Erben des erſt Verſtorbenen, ſie ſeyn zugleich Erben des letzt Verſtorbenen, oder nicht, ſind berechtigt, die Hälfte von ihres erſt verſtorbenen Erblaſſers Vermögen allein zu fordern.

Königl. Preuß. Reſcript, daß Eheleute bey Unterlaßung der Declaration *pro herede* auch das *Beneficium legis & inventarii* genießen mögen, *d. d.* Berl. d. 2. Jan. 1751, ſt. in der Edictenſamml. a. d. J. 1751—1755, Col. 1.

Allge-

Allgemeine Verordnung, wie es bey Erbſchaftsfällen, mit der Erbeserklärung, Verſiegelung, Inventur, Zahlung und Vorladung der erbſchaftlichen Gläubiger zu halten, worinn zugleich in Anſehung der Erbfolge zwiſchen Eheleuten, in der Mark, einige bisher zweifelhaft geweſene Rechtsfragen entſchieden, und in ſo ferne die *Conſtitutio Ioachimica* von 1527 vorläufig erklärt und ſupplirt wird, *d. d.* Berl. d. 30 Apr. 1765, ſt. in der Edictenſamml. v. J. 1765, No. 42; desgl. in dem (von Hrn. Prof. Uhl zu Frankf. a. d. O. herausgegebenen) Academiſchen Handbuch zum Gebrauch der Rechtsbefliſſenen auf den Kön. Preuſſiſchen Univerſitäten, Berl. 1774, gr. 8. S. 21—77.

Reſcript, daß den ausländiſchen Erben der Abweſenden ihr Vermögen nicht eher verabfolget werden ſolle, bis ſie hinlängliche Caution dieſerhalb geſtellet, *d. d.* Berl. d. 19 May 1769, ſt. in der Edictenſamml. v. J. 1769, No. 39.

Circulare, die Legitimation eines Erben zur Sache und Klage betreffend, *d. d.* Berl. d. 11 Dec. 1769, ſt. eb. daſ. No. 83.

Erb=Schenke, Erbkrug; ſiehe unter **Krug**.

Erb=Schicht, **Erb=Schichtung**, die Theilung eines Erbes, oder einer Erbſchaft, wofür im Hochdeutſchen **Erbtheilung** üblicher iſt. Daher der **Erbſchichter**, ein gleichfalls wenig gebräuchliches Wort, der willkürlich erwählte Schichter oder Theiler einer Erbſchaft, ehedem auch der **Erbrichter**.

Erb=Schoß, ſiehe **Schoß**.

Erb=Schulze, ſiehe Th. IX, S. 423.

Erb=Sonderung, ſiehe **Erb=Theilung**.

Erb=Städte, ſiehe Th. X, S. 185.

Erb=Stand, im Oberdeutſchen ſo viel als Erbpacht; ſiehe **Erb=Beſtand**. In den Lehenrechten zuweilen auch das Geld, welches man bey einem Lehen für das Erbrecht bezahlet, welches auch **Erbſtandsgeld** genannt wird.

Erb=Stollen, ſiehe unter **Stollen**.

Erb=Stück, ein Stück, d. i. eine Sache, die man geerbet hat, ein Stück aus einer Erbſchaft.

Erb=Stufe, ſiehe unter **Stufe**.

Erb=Teufe, ſiehe unter **Stollen**.

Erb=Theil. 1. Derjenige Theil einer Erbſchaft, welcher jemanden zufällt; am Oberrheine die **Erbzahl**, ſonſt

ſonſt auch die **Erbportion**, Sors, Portio hereditaria, Fr. Portion héréditaire.

2. Ein eigenthümlicher Antheil an etwas, oder ein Antheil an etwas wegen des Grund= und Eigenthums=Rechtes. In dieſem Verſtande iſt **Erbtheil** in dem Bergbaue ſo viel als ein **Erbkux**, der dem Grund=Herren der Zeche gehört.

3. Ueberhaupt ein erb= und eigenthümliches Grundſtück, ſo fern es jemanden eigenthümlich zugetheilet wird.

Erb=Theilung, Erbvertheilung, Erbſchicht, oder **Erbſonderung**, die Theilung einer Erbſchaft in ſo viel Theile, als Erben dazu vorhanden ſind; nur mit dem Unterſchiede, daß ſolche Theilung manchmahl nach den Häuptern, oder nach den einzelnen Perſonen, zuweilen aber nach den Stämmen, oder wenn bisweilen ihrer mehrere gleichſam nur für Eine Perſon gerechnet werden, da denn die erſtere Art im Lat. Diviſio per Capita, die letztere aber Diviſio per Stirpes heißt. Siehe auch Teſtament.

Erb=Vergleich, der Vergleich wegen einer Erbſchaft, beſonders eines regierenden Herren mit ſeinen abgefundenen Verwandten. Imgleichen der endliche für ſich und ſeine Erben geſchloſſene Vergleich in einer ſtreitigen Sache; der **Erbreceß**, der **Erbvertrag**, **Erbfolgevertrag**, L. Pactum ſucceſſorium.

Nach dem kön. preuß. Edicte von Contracten, §. 12. ſollen die Erbfolgeverträge nicht nur ſchriftlich errichtet, ſondern auch vor Gericht, oder *coram Notario & Teſtibus* (die aber nicht Aeltern, Großältern oder Vormünder ſeyn müſſen,) vollzogen werden. Nach §. 13. deſſelben, ſoll dasjenige, was im Stämpeledict von den Eheſtiftungen geordnet iſt, auch auf alle Arten der Erbfolgeverträge gelten.

Erb=Vermächtniß, ſiehe **Vermächtniß**.

Erb=Verpachtung, ſiehe unter **Pacht**.

Erb=

Erb-Zins, die **Erbzinſen**, ein Zins, gegen deſſen Entrichtung man das nützliche Eigenthum eines Grundſtückes erblich beſitzt. **Auf Erbzins ſitzen. Erbzins oder Erbzinſen geben. Jemanden ein Gut auf Erb-Zins geben.** Daher das **Erbzinsgut** oder **Erbzins-Lehen**, ein Gut oder Lehen, welches auf ſolche Art beſeſſen wird, wovon ich unter dem Art. **Zinsgut** handeln werde.

In Thüringen wird der Erbzins auch das **Erden-Geld** genannt, weil es eigentlich zur Anerkennung des Grundeigenthumes gegeben wird.

Erb-Zoll, bey den Waſſermühlen, die Uebermaße eines Zolles hoch, welche einem neuen Fachbaume gegen die Höhe des Mahlpfahles zugeleget zu werden pflegt.

Erbſe, (*) L. Piſum, Fr. Pois, die runde eßbare Frucht eines Feld- und Garten-Gewächſes, welche auf langen, glänzenden, hohlen und ſchwachen, auf der Erde hin kriechenden, oder an dazu geſteckten Ruthen hinan laufenden, und dicht in einander wachſenden Stängeln hervor kommt. Die Pflanze, welche dieſe Frucht trägt, führt gleichfalls den Nahmen **Erbſen**, wobey der Singular nicht üblich iſt. Die Blätter ſind bläulich oder meergrün, und ſtehen längſt an dem Stängel in einer gewiſſen Entfernung von einander. Gleich anfangs kommen zwey Keimblätter, die an dem Stängel hangen, zum Vorſchein, und aus der Mitte wächſt eine Rippe, welche 4 bis 6 ovale Blätter trägt, die auf beyden

(*) In den monſeeiſchen Gloſſen lautet dieſe Frucht und ihre Pflanze Arauueiz, im Oberdeutſchen des 15ten Jahrhunderts Arbeyß, und noch bey den heutigen Oberdeutſchen **Erbeiß**, woraus man beynahe ſchließen ſollte, daß die letzte Hälfte aus dem latein. Nahmen Piſum zuſammen gefloſſen ſey; obgleich auch dieſer weiter nichts iſt, als das alte europäiſche **Bees, Beſing, Beere.** Im Niederſ. heiſſen die Erbſen **Arfken, Arten**, im Dän. **Aerter.** im Sched. Erter, im Holländ. Erwets, welches mit dem Latein. Ervum und Griech. ὄροβος genau über ein kommt. Siehe **Erven.**

beyden Seiten in regelmäßiger Ordnung ſtehen. Der Stängel endiget ſich in viele Gäbelchen, mit welchen ſie ſich an einander hängen, wenn ſie nicht geſtängelt werden. Zwiſchen dem Stängel und Blatte, doch bey der einen Gattung höher oder niedriger, als bey der andern, kommt die Blüthe, und aus deren gezackten Kelche das Piſtill hervor. Dieſe Blüthe beſteht aus vier ungleichen, weißen oder rothen Blättern, in deren Mitte ſich ein purpurrothes Fleckchen befindet. Gemeiniglich machen zwo gleich große Blüthen einen Büſchel; bisweilen ſteht auch nur eine allein; und längſt an den Stängelchen befinden ſich deren 6 bis 8. Auf dieſe Blüthen folgen die aus zwo Hülſen oder Schalen beſtehenden Schoten (Taſchen), worin die Körner oder Erbſen, als der Same, verſchloſſen ſind. Die Anzahl der Körner in den Schoten iſt nicht gleich. Nach dem die Erbſen guten Boden und gute Witterung zum Wachſen gehabt haben, nach dem bringen ſie lange oder kurze Schoten, und darin viel oder wenige Körner. Hat z. E. eine Schote 6 Körner, ſo ſind auf einer Seite in der Schote 3, und auf der andern auch 3 Körner befindlich, ſo, daß jeder Theil der Schote eine gleiche Anzahl Körner hat. Jedes Korn hat an dem Orte, wo die Linie geht, oder wo die untere Seite iſt, inwendig in der Schote ein kleines Stielchen, vermittelſt deſſen das Korn an das Blatt auf der untern Seite angewachſen iſt. Wenn man die Körner grün aus der Schote nimmt, bleiben dieſe Stielchen zum Theil an dem Korne noch hangen; iſt aber das Korn reif, ſo vertrocknet dieſes Stielchen, wie die Schotenhülſe oder Schale ſelbſt, und alsdann bleiben die Stielchen an der Schotenſchale hangen, und das Korn iſt rund. Betrachtet man eine reif gewordene Erbſe, ſo ſieht man an derſelben, wo das obgedachte Stielchen geſtanden hat, ein doppelt länglich ſtreifiges Fleckchen. Unter dieſem findet ſich in der Erbſe, an der Seite welche ſich nach dem

Schotenſtängel zu gedrehet hat, ein dunkles Pünctchen, wie ein kleines Auge, und auf der andern Seite nach der Schotenſpitze zu, ein ziemlich längliches mit einem weißen Striche umgebenes Fleckchen, welches unten ſchmahl, oben aber breit, und von der Figur einer Lilie iſt.

Die Erbſen werden entweder in Gärten gezeuget, oder auf dem Felde gebauet, und daher jene **Garten**= dieſe aber **Acker**= oder **Feld**=**Erbſen**, genannt.

Von den Gartenerbſen werden einige Arten eigentlich zum Nutzen, andere aber bloß zur Curioſität und als rare Gewächſe gezogen. Jene unterſcheidet man in Früh= und Spat=Erbſen.

Die **Früherbſen**, Piſum hortenſe minus, Piſum præcox, werden darum alſo genannt, weil ſie früher blühen und Schoten bringen, und wenn es die rechte Art iſt, ſo müſſen ſie, wenn man ſie ſogleich nach ihrer erlangten Reifung wieder ſtecket, gegen den Herbſt noch einmahl zum Eſſen dienlich werden. Es gibt theils Zwerg= oder Krup= (Piſum humile caule firmo) theils hoch zu ſtängelnde Früherbſen. Man kann ſie ſowohl in Gärten, als auf dem Felde, bauen, und nicht nur in December, ſondern auch im März, ſobald als die Erde ſich nur bearbeiten läßt, ſäen. Diejenigen, welche den Winter über unter der Erde liegen, leiden von keiner Winterkälte Schaden; und die im folgenden März hervor keimende Saat erträgt alle Nachtfröſte des Frühlinges, auch die härteſten, ohne Schaden. Eine im Dec. verrichtete Saat keimet im März, fängt um die Mitte des Maymonathes zu blühen an, liefert gegen die Mitte des Junius die erſten, zum Verſpeiſen tüchtigen Schoten, und die Nutzung mit Ableſung der grünen Schoten dauert vier Wochen lang. Je ſonnenreicher das Land iſt, auf welchem man im December Früherbſen beſtellen will, deſto zeitiger wird man im künftigen Jahre grüne Schoten davon zu leſen haben. An ab=

hang=

hänglgen Orten, welche an der Mitternachtsſeite etwas erhöheter ſind, als an der mittägigen, wo die Sonne alſo einen rechten Wiederſchein darauf hat, lieſet man am allerfrüheſten grüne Schoten.

Man muß die Früh- ſo wie auch Feld- und andere Erbſen in keinen ſcharf gedüngten Boden bringen, weil ſie in ſolchem mehr Stängel und Stroh, als Blüthen und Früchte, liefern. Man kann ſie auf zweyerley Art pflanzen, entweder in Reihen, die man mit dem Harkenſtiele, oder einer ſchmahlen, etwa 2 Zoll breiten Hacke nach der Schnur machen läßt; man will es aber für beſſer befunden haben, ſie vermittelſt Pflanzer in die Erde zu bringen; welche bey jedesmahliger Anwendung und Auftreten, 7 bis 8 Löcher machen, die etwa 5 Zoll weit von einander entfernt, und 3 Zoll tief ſind. In jedes Loch werden, wenn man vor der erſten Hälfte des Aprils ſäet, nur zwey Stück Erbſen geworfen. Mehrere binnen dieſer Zeit einzuwerfen, iſt deshalb zu widerrathen, weil die früh gepflanzten Erbſen ſich mehr ausbreiten, als die ſeit der Mitte des Aprils und ſpäter gepflanzten. Nachher aber läßt man in jedes Loch drey werfen. Man macht ſolche Löcher vermittelſt der Garten-Schnur nach geraden Linien. Jede Linie wird 1 Fuß weit von der andern angelegt. Es können demnach auf ein Gartenbeet, welches 4 Fuß Breite hat, 4 Linien oder Reihen Erbſen geleget werden.

Wer die Früherbſen auf den Aeckern im Felde anbauet, dem würde es zu beſchwerlich fallen, ſie in dergleichen vermittelſt des Erbſenpflanzers, nach geraden Linien, gemachte Löcher zu legen. Hier werden ſie, wie andere gemeine Felderbſen im März oder April geſäet und beſtellet; und es ſind hierzu Aecker, welche brach zu liegen beſtimmt ſind, vorzüglich zu gebrauchen. Solche Aecker müſſen im Herbſte zuvor umgepflüget werden, da denn im folgenden März die Früherbſen geſäet, und die geſäeten durch abermahliges Umpflügen, welches

aber

aber nicht zu tief zu verrichten iſt, beygebracht werden. Einen alſo beſtellten Acker überzieht man darauf mit der Ege, und ebnet ihn dadurch wieder.

Zur **Winter-Ausſaat der Früherbſen im Felde**, läßt man ein Stück Land, oder ſo viel man zu beſäen Luſt hat, gleich nach der Gerſtenärnde, nachdem es vorhin zur Winterfrucht wohl gedünget worden, und bereits nach ſolcher Zeit Rocken und Gerſte getragen hat, ſchmahl und flach umpflügen, nach Michaelis aber ſcharf egen, auch wieder ſchmahl und flach umpflügen. Den 1 Dec. oder einige Tage nachher, ſo wie es die Zeit und Witterung verſtattet, muß das Land wieder geeget, den 2ten oder 3ten Tag darauf die Erbſen ausgeſäet werden, und zwar etwas dick, welche alsdann flach untergepflüget und hernach ſehr wenig beeget werden, damit die Erdklöße nicht völlig zergehen, und die Erbſen etwas gegen die rauhen Winde Schutz haben. Es iſt alsdann ſehr gut, wenn die Erbſen eingeackert ſind, ehe ein Froſt einfällt.

Dieſes Säen kann auch noch im Januar vorgenommen werden, auch wohl im Monath November, wenn bald darauf ein Froſt erfolgt, damit die aufgekeimten Erbſen nicht nachher davon überfallen werden, welche ſonſt leicht Schaden davon nehmen. Doch pflegen nicht alle zu verderben, indem einige Erbſen ſpät keimen, und der Keim tief unter der Erde bleibt, ſo daß ihm die Kälte nicht ſchadet. Aus dieſer Urſache iſt es gut, wenn die Erbſen untergepflüget werden.

Hannov. Magaz. v. J 1776, St. 66, Col. 1011, fgg.

Da die Zwergfrüherbſen nur etwa 1 Fuß hoch wachſen, ſo muß das Unkraut, wodurch ſie erſtickt oder doch in Erzeugung ihrer Früchte gar ſehr aufgehalten werden könnten, bey ihnen vertilget werden. In dieſer Abſicht iſt es nützlich, im Anfange des Aprils, wenn man ſiehet, daß alles von Erbſen hervor gewachſen und im Aufſchießen begriffen iſt, einen Arbeiter mit der Gäthacke an das Beet zu ſchicken, und die leeren Reihen zwiſchen den Erbſen gelinde durchhacken zu laſſen. Hierdurch wird

nicht

nicht nur das Erdreich aufgelockert, und mithin den Sonnenſtrahlen ein freyer Zugang zu den Wurzeln verſchaffet, und ein gutes Wachsthum befördert, ſondern auch, welches das vornehmſte iſt, das Unkraut ſehr wohl ausgetilget. Es iſt beſſer, das Durchhacken an trocknen und warmen, als an regneriſchen Tagen vorzunehmen; denn das bey warmen trocknen Wetter ausgehackte Unkraut verwelkt und verdirbt durch die Sonnen-Hitze, da hingegen dasjenige, welches bey Regenwetter vertilget werden ſoll, gemeiniglich zum Theil wieder anwächſt.

Es ſind die Zwergfrüherbſen nicht nur wegen ihrer frühen und häufigen Früchte nützlich, ſondern auch an ſolchen Orten, wo das Stängelholz ſchwer zu erlangen iſt, zum Anbau vorzüglich zu erwählen.

Um ſich bey einer guten Art Früherbſen zu erhalten, muß man im Maymonathe auf diejenigen Acht haben, welche zuerſt blühen. Dieſe bezeichnet man durch bey geſteckte Stäbchen, bindet ſie an ſelbigen auf, und läßt keine Schoten davon abreiſſen, ſondern alles daran reif werden, ſo hat man den allerfrüheſten Samen, und kann ſich, durch alljährliche Anwendung einer ſolchen geringen Aufſicht und Mühe, dabey beſtändig erhalten.

Wenn die Erbſen zu keimen anfangen, ſind ſie den Nachſtellungen des Sperlinges ſehr ausgeſetzt; denn er frißt ſie ganz ab, ja reißt ſie oft ganz aus der Erde bey den Keimen heraus; alsdann muß man von neuem nachpflanzen, und die Keimen der nachgepflanzten haben oft ein gleiches Schickſal. Im 103 St. der Hannov. Beytr. v. J. 1759, wird folgendes durch die Erfahrung bewährt befundene Mittel, die Vögel von dem Abfreſſen der Erbſen abzuhalten, bekannt gemacht. Sobald man ſeine Gartenbeete mit Erbſen bepflanzt hat, nimmt man kleine Pfähle, und ſteckt ſie zu beyden Seiten des bepflanzten Beetes, einen Fuß breit von einander, in die Erde, nimmt alsdann einen Knäuel geſponnen ſtarkes Garn von beliebiger Farbe, und überzieht das Beet von beyden Seiten der Pfähle

oder

oder Stöcke. Man ſtellet ſich nähmlich an der einen Seite des Beetes, und heftet das Garn an den erſten kleinen Stock; nimmt ſodann den Knäuel, ohne den Faden abzureiſſen, und wirft ihn über das Beet zur andern Seite, wo eine andere Perſou ſteht. Dieſe umbindet den erſten kleinen Stock an ihrer Seite mit dem Garne, und wirft hierauf der erſten Perſon den Knäuel wieder zurück; dieſe umbindet alsdann den zweyten Pfahl, und wirft abermahl das Garn der zweyten Perſon zum gleichen Zwecke hinüber. Solchergeſtalt fahren beyde Perſonen bis zum Ende des Beetes fort. Das Garn wird ungefähr 2 Hände hoch von der Erde über die Beete gezogen, damit es ſich bey der Bewegung der Luft auch etwas rege. Einige pflegen auch noch Federn in das Garn zu heften, damit ſich der Vogel, wenn der Wind daſſelbe rühret, noch mehr ſcheue. Auf ſolche Art entſteht alſo eine Art von Netz über die Erbſen-Beete, worunter ſich kein Sperling zu kriechen getrauet. Dle übrigen Erfindungen, die Sperlinge von den Keimen der Erbſen abzuhalten, ſind zum Theil beſchwerlich, zum Theil auch wenig nützlich. Wer kann z. E. immer mit einer geladenen Flinte zur Abhaltung der Vögel auf der Schildwache ſtehen? Und den Figuren mit Perrücken, Hüten, Füßen und Händen, die man zum Schrecken der Vögel in die Gärten zu ſtellen pflegt, ſetzen ſich die Sperlinge zuletzt auf die Naſen und Köpfe, ohne ſich vor ihnen zu ſcheuen.

Nach dem Berichte des 52 St. der Götting. gemeinnütz. Abhandl. v. J. 1773, und 28 St. der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1773, hat ein alter erfahrner Gärtner ſeine Erbſen, zur Bewunderung ſeiner Nachbarn durch folgendes Mittel immer behalten. Es werden die Reife, worein die Erbſen geleget werden ſollen, des Abends nach der Sonnen Untergang gemacht, und des Nachts offen gelaſſen; des Morgens vor Aufgang der Sonne werden die Erbſen in die Reife gelegt, und mit Erde gehörig zugedeckt. Da aber dieſe Art die Erbſen zu pflanzen, in den Gärten vor den Thoren ohne viele Beſchwerlichkeit nicht ausgeübet werden kann, ſo hat eben dieſer Gärtner noch auf eine andere Art die Erbſen gepflanzt, daß ſie vor den Sperlingen geſichert geblieben ſind. Indem die Erbſen keimend aus der Erde treten, werden ſelbige von beyden Seiten mit der Erde beracket oder zugedeckt, daß die Keime gar nicht zu ſehen

ſind. Wenn alsdann die Erbſen durch die Erde durchbrechen, ſo haben ſie ihr völliges Laub und ſind vor dieſen Raubthieren geſichert.

Nach Hrn. Propſt Lüders Verſicherung, in ſeinen **Abhandl. und Bedenken über das Ackerweſen** ꝛc. Flensb. und Lpz. 1765, gr. 8. S. 218, f. bleiben die Erbſen, wenn ſie des Abends geleget, und, nachdem ſie von dem Thaue befeuchtet worden, und aufgequollen ſind, den Morgen darauf ſehr früh mit Erde bedecket werden, von den Sperlingen unangetaſtet; nur gegen die Kirſchfinken, deren Anbiß ins Grobe fällt, und vor derjenigen Sorte von kleinen Vögeln, die den Spaterbſen mit ihren ſpitzigen Schnäbeln Schaden zu zufügen pflegen, hilft dieſe Thau-Vorſichtigkeit nichts.

Wo man, weil das Taubenhaus des Nachbarn eine Gerechtigkeit hat, die Tauben nicht tödten darf, ködert man den Grund, um die Tauben auf einen beſondern Theil des Landes zu locken, fängt ſie alsdann mit einem Sprenkelnetze, und läßt ſie nachher wieder fliegen, nachdem man ihnen vorher die Schwänze abgeſchnitten hat, welches verurſachet, daß ſich die Tauben nachher zu Hauſe halten, weil ſie nicht anders, als durch Hülfe und Stärke ihrer Schwänze, von den Stangen des Taubenſchlages ausfliegen können.

Art und Weiſe zu verhüten, daß die Tauben die Erbſen, Wicken u. ſ. w. nicht verheeren, wenn ſie erſt geſäet worden, ſt. im 3 B. des aus dem Engl. überſ. Muſeum ruſt. & commerc. Lpz 1765, 8. S. 241, fgg.

Früherbſen, welche im December, oder auch bald im März geſäet ſind, geben um die Mitte des Julius reifen Samen. Wenn nun mit ſolchem friſchen Samen ſogleich wieder neue zugerichtete Gartenbeete beſtellet werden, ſo müſſen darauf um Michaelis abermahl friſche grüne Schoten zur Speiſe davon kommen.

So bald man im Julius ſieht, daß das Stroh der Früherbſen in den Gärten gelb wird, räumet man es vom Lande ab, nachdem man vorher die reifen Schoten, wenn ſie dürre werden, nach und nach abgeleſen hat. Das abgeleerte Beet läßt man ſofort umgraben, düngen, und mit Braunkohl bepflanzen; oder man kann

auch

auch einen Theil Winter-Endivien dahin pflanzen laſſen. Auf den Aeckern beſtellet man die abgeräumten Erbſen-Felder nachher entweder mit Rüben, oder bringt Winter-Rocken darauf, nachdem ſie vorher umgepflüget worden ſind.

Bey großen und volkreichen Städten iſt der frühe Gartenerbſenbau eine ſehr einträgliche Sache, welche daher auch ein Garten-liebender Landwirth um ſo weniger zu vernachläſſigen hat, als der Platz, den er zur Erzeugung frühzeitiger Erbſen angewendet hat, vorgedachter Maßen nachher noch wieder zu andern Garten-Früchten gebraucht und alſo doppelt genutzt werden kann.

Wie in Gärten, vermittelſt der vom Hrn. Superint. Schwachheim vorgeſchlagenen Düngererde, frühe Erbſen zu gewinnen ſeyn, ſ. Th. IX, S. 696.

Diejenigen, welche auf dieſe Frucht ganz beſonders begierig ſind, und gewiſſe Unkoſten zu ſcheuen nicht nöthig haben, können ſich das Vergnügen verſchaffen, ſie noch einen Monath eher zu genießen, als man ſie im freyen Lande, aller Sorgfalt ungeachtet, erzeugen kann; auch ſie bis Weihnachten erhalten. Dieſe Kunſt aber beſteht in Folgendem.

Man ſäet ſie gleich in den erſten Tagen des Novembers in geflochtene Körbe, welche 7 bis 8 Zoll hoch ſind, und im Durchſchnitt 10 bis 12 Zoll haben. Dieſe füllet man mit gemeiner und Miſt-Erde, welche man unter einander menget, und mit kurzem Miſte 1 Zoll hoch bedecket. 20 bis 25 Körner in einen Korb ſind völlig hinreichend. Man läßt ſie in freyer Luft hinter einer Mauer, bis ſtarker Froſt einfällt. Bis zu dieſer Zeit haben ſie, wenn der Herbſt gut iſt, etwa 5 oder 6 Blätter getrieben. Alsdann ſetzt man ſie in ein Gewächshaus, welches nicht gar zu warm iſt, und worein man, ſo oft es die Witterung zuläßt, Luft laſſen kann. Sobald das Wetter gelinder wird, ſetzt man ſie heraus, doch nicht gar zu weit vom Gewächshauſe, damit man ſie geſchwinde wieder hinein bringen kann, wenn es wieder zu frieren anfängt; und man muß bis zur Hälfte des Februarius beſtändig darauf Acht haben, damit man nicht vom üblen Wetter übereilt werde. Alsdann nimmt

man ſie von da weg, und bringt ſie auf beſonders dazu gemachte Miſtbeete. Die Miſtbeete müſſen 2 Schuh tief liegen, und eigentlich nur blinde Miſtbeete ſeyn. Mitten in der Höhe dieſes Miſtes leget man Tannzapfen 5 bis 6 Fuß hoch, und 2 bis 3 Zoll davon auf die Oberfläche. Oben darüber aber thut man ſo viel Miſt-Erde, daß die Körbe rings umher davon eingeſchloſſen ſind. Dieſe Körbe müſſen auf dem Miſte, und zwar übereck, in 3 Reihen, 6 Zoll weit von einander ſtehen; und die Miſtbeete müſſen ſchon etwas ausgekühlt ſeyn, ehe man die Körbe hinein ſetzt.

Die Erbſen blühen gleich, ſobald ſie dieſe Hitze angeht. Da man aber noch im März Fröſte zu befürchten hat, muß man folgende Vortheile wohl in Acht nehmen. Man nimmt Reife von großen Fäſſern, macht die beyden Enden ſpitzig, ſteckt ſie auf beyden Seiten des Miſtbeetes in die Erde, auf beyde Ränder, die mit dem Miſtbeete gleich hoch ſind, und ſetzt ſie längſt dem Beete hin, 3 Schuh weit von einander. Damit ſie zuſammen halten, zieht man Latten quer durch, und bindet ſie daran. Drey Reihen ſind dazu hinreichend. Um mehrerer Feſtigkeit willen ſteckt man etliche Pfähle mitten in das Beet, und bindet ſie ebenfalls mit guten Weidenruthen an die Reife. Auf dieſes Gitterwerk wirft man, wenn es die Noth erfordert, Strohdecken, die mit Bindfaden gebunden ſeyn müſſen, und den ganzen Umfang wohl bedecken. Sollten einfache nicht hinreichend ſeyn, ſo nimmt man ſie doppelt, und verdeckt auch die beyden Enden des Miſtbeetes, ſo, daß es der Froſt gar nicht treffen kann. Wenn man ſie auf dieſe Art wartet, werden ihre Früchte gleich zu Anfange des Aprils reif ſeyn, wenn nur der März etwas leidlich geweſen iſt. Es möge aber das Wetter ſeyn wie es will, ſo werden ſie doch allezeit drey Wochen zeitiger, als die, welche an den Mauern erbauet worden ſind. Wenn man die Früchte abgenommen hat, kann man die Miſtbeete, welche durch Beyhülfe der Tannenzapfen drey Monathe eine gemäßigte Wärme behalten, noch brauchen, andere Gewächſe, die man für dienlich erachtet, darin zu ziehen.

Es verſteht ſich dabey, daß man die Erbſen nicht weiter, als bis zur andern oder dritten Blüthe, kommen laſſen, und die Körbe, ſobald die Früchte abgenommen ſind, ausleeren und austrocknen laſſen muß, um ſich ihrer nach Gelegenheit wieder zu bedienen.

Unterricht von Küchengewächſen, Lpz. 1756, 8 S. 645, f.

Eine

Eine andere Methode, Erbſen in Körbe zu pflanzen, und ſie nachher auszuſetzen, wird im 21 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1768, beſchrieben. Man nimmt im Februar Pfeifenkörbe, füllet ſie beynahe voll Erde, ſäet ſodann die Erbſen dick darein, ſtreuet einen Zoll hoch Erde darüber, und läßt ſie 8 bis 12 Tage beym warmen Ofen in der Stube ſtehen, in welcher Zeit, nachdem ſie gehörig mit Waſſer beſprenget worden, einen guten Zoll hoch über der Erde ſind. Sodann nimmt man ſie aus der Stube, und ſetzt ſie an einem Orte im Hauſe gegen Oſten ſo lange, bis der Froſt ganz aus der Erde iſt. Nachher ſetzt man ſie aus; es muß aber in der erſten Nacht, wenn ſolche in den Garten verſetzt werden, nicht ſtark frieren oder reifen. Mit dem Ausſetzen verfährt man folgender Geſtalt. Man nimmt allemahl 3 Pflanzen, doch ohne ſie zu beſchädigen, ſtecket ein ſo tiefes Loch, als die Erbſen mit ihren Wurzeln lang ſind, und ſtellet die 3 Pflanzen ſo tief hinein, daß nur 1 Zoll hoch davon über der Erde bleibe, wenn ſie auch gleich im Korbe ſchon über 8 Zoll hoch gewachſen ſeyn ſollten. Auf gleiche Art verfährt man mit andern 3 Pflanzen in einer Weite von 9 Zoll. In manchen Jahren kann man die Erbſen ſchon am 22 Febr. in den Garten verſetzen. Der Froſt, den ſie nachher ausſtehen, ſchadet ihnen nicht, ob ſie gleich zuweilen die Köpfe hängen laſſen. Man kann 12 Tage früher von den ausgeſetzten Erbſen eſſen, als von andern gleicher Sorte, welche an eben dem Tage ordentlich im Garten gepflanzt worden ſind. Auch tragen ausgeſetzte Erbſen viel voller, als die ordentlich gepflanzten; doch wollen ſie auch ein etwas geiles und an der Sonne liegendes Land haben.

Nächſt den Früherbſen ſind folgende Arten von Gartenerbſen die vornehmſten.

Die Bouquet-, Büſchel-, Dolden-, Kronen-, Roſen- oder Trauben-Erbſen, Piſum umbellatum *C. B. Moriſon* & *Linn.* Piſum proliferum *Tabern.* erectius, comoſum *J. B.* iſt ein Gewächs, welches ungefähr halb Manns hoch wird. An ihrem obern Theile zeigt ſie ihre weiße Blüthen, und darauf die Schoten ſehr häufig, welche alle bey einander gleichſam in einer Dolde oder einem Kreiſe herum ſitzen; und dieſer obere Theil, welcher Blumen und Schoten gibt,

wird ihre Krone genannt. Sie gibt häufige und dicke Frucht. Ihre Ranken oder Stiele ſind unten an der Erde dünn, oben unter der Krone aber ſo ſtark und dick, wie der Stiel eines Kürbiſſes.

Wenn ihr Gewächs recht vollkommen werden, und viele Schoten liefern ſoll, will ſie etwas weitläuftiger gepflanzt ſeyn. Gemeiniglich pflegt man im März oder April, auf den für dieſe Erbſen wohl gegrabenen Beeten Linien nach der Gartenſchnur zu ziehen, in ſelbigen 1½ bis 2 Fuß weit von einander Löcher zu machen, die etwa 2 bis 3 Zoll tief ſind, und in jedes ſolcher Löcher zwey Erbſen zu legen. Die Beete werden, wie bey andern Erbſen, vom Unkraute rein gehalten. Weil die Pflanzen, vorerwähnter Maßen, oben ſchwer und unten leicht ſind, mithin für ſich nicht ſteif ſtehen können, ſo muß man bald etwas Reisholz zwiſchen ſie ſtecken, woran ſie aufwachſen und ſich anhalten können.

Dieſe Art Erbſen iſt wegen ihrer ſtarken Vervielfältigung ſchätzbar. Im 72 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1754, wird gemeldet, daß man einer Ranke 38 Schoten, und nachdem man dieſe ausgehülſet, 167 Stück Erbſen, welche alle vollſtändig gewachſen waren, gezählt habe. Die meiſten Ranken halten 20 bis 30 Schoten, und die mehreſten Schoten 7 bis 8 Erbſen, in ſich.

Die **runde Stabel- oder Stängel-Erbſe**, welche auch die **Fontanell- oder Klunker-Erbſe** genannt wird, *Piſum hortenſe majus C. B.* iſt auch zur Speiſe unvergleichlich, und wird an manchen Orten im freyen Felde erzogen, wozu ſowohl im Herbſte als Frühjahre gegraben wird. Man zieht auf dem dazu beſtimmten Lande, ſowohl in die Länge als Breite, Linien 2 Fuß weit von einander. In das Kreutz oder den Durchſchnitt der Linien macht man mit einem Gäthäcklein eine kleine Grube 3 Zoll tief, und wirft 4 bis 5 Erbſen darein. Wenn ſie hervor gewachſen ſind, wird das Land dazwiſchen mit einer breiten Hacke bearbeitet und von dem Unkraute gereiniget. Sie wachſen, wenn die Witterung gut iſt,

3 Fuß

3 Fuß hoch, bedürfen keines Stängelns, uud werden ziemlich ſchotenreich. Wenn ſie ausgeläufert (ausgehülſet) werden, ſammeln ſie ſich ſtark, weil ſie viel größer ſind, als die ordentlichen Erbſen. Sie übertreffen dieſelben auch weit am Geſchmacke.

Sobald die zuerſt gelegten erwachſen ſind, leget man wiederum einen andern Fleck auf vorbeſchriebene Art an, damit man, wenn jene zu alt werden, wieder junge zum Abpflücken habe. Dieſes wiederhohlt man zum dritten Mahl, und leget ſie kurz vor oder nach Pfingſten, da man denn bis gegen Michaelis immer junge Erbſen hat.

Einige Ackerleute pflegen auch dieſe Erbſen mit unter die Futter- oder Pferde-Bohnen bey der Ausſaat zu mengen, da ſich denn ſolche an die Bohnenſtängel anklammern, und mit ihnen auch zugleich in die Höhe wachſen und reif werden. Noch andere ſäen dergleichen Erbſen Ackerweiſe, weil ſie das Hüten um der Tauben willen dabey nicht nöthig haben, als welche ſolchen Erbſen nicht nachſtellen, weil ſie dieſelben wegen ihrer Größe nicht ſo leicht verſchlucken können.

Die **grüne Erbſen.** Es gibt davon eine große und kleine Sorte. Jene, welche in der Größe wie die vorher beſchriebene Klunkererbſe iſt, wird auf gleiche Art beſtellt. Die kleine wird wie die andere gemeine Erbſe geſäet. Wenn dieſe Erbſen zur Reifung gelangt und getrocknet ſind, werden ſie bis zum Winter aufgehoben, und wie andere Erbſen gekocht, da ſie denn wie die im Frühjahre ausgebrochene friſche Erbſen anzuſehen ſind, und zur Zierde im Winter vorgetragen werden. In der Samenkammer bleiben ſie ein ganzes Jahr grün; im zweyten und dritten Jahre verändern ſie ſich, und fallen etwas ins Blaue.

Die **eckigen Stabelerbſen,** Piſum majus quadratum *C. B.* ſind auch unter den Nahmen **Kaffeerbſen** und **Maulwurferbſen** bekannt. Ihre Kaffe-mäßige Eigenſchaft beſteht in der Einbildung. Daß ſie die

Maulwürfe und Gartenmäuſe vertreiben, wird im 93 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1758, Col. 1483, f. verſichert.

Die **Zuckererbſen**, welche wegen ihrer gekrümmt wachſenden Schoten, auch **Krummſchoten**- oder **Sichelerbſen** heiſſen, Piſum cortice eduli; Piſum leptolobum; Piſum ſine cortice duriore *C. B.* Piſa ſine tunicis durioribus; Piſa quæ ſimul cum folliculis comeduntur, haben an ihren Schoten in- und auswendig eine weiche, lockere und fleiſchichte Haut; da hingegen die übrigen Erbſen inwendig an ihrer Schote eine hornichte, und auswendig eine harte und nicht eßbare Haut haben. Die friſchen grünen Erbſen laſſen ſich weich kochen und ſpeiſen; und die dürre und reif gewordenen Schoten ſind insgemein daran kenntlich, daß ſie nicht, wie die von andern Erbſen, glatt bleiben, ſondern zuſammen trocknen und und runzelig werden, auch ihren Samen nicht willig von ſich geben. Von Zuckererbſen gibt es theils Arten, welche hoch aufwachſen, und daher geſtängelt werden müſſen, damit ſie an den Stangen hinauf wachſen und ſich daran halten können; theils auch niedrig wachſende, welche ohne beygeſteckte Stängelchen oder Reisholz erzogen werden können. Zu jenen gehören insbeſondere die **großen holländiſchen weißen Zuckererbſen**, von Einigen auch die **Admiral-Erbſe** und die **Markfette** genannt, Piſum hortenſe ſiliqua maxima. Ihre Schote wird an 2 Finger breit, ½ Fuß lang, und krumm gebogen. Sie wächſt 7 bis 8 Fuß hoch. Sie ſetzt hoch an, und hat daher wenigere Schoten; aber ihre Größe und ihr ganzer Gebrauch in der Küche erſetzt das alles; denn es wäre ein Verluſt, die bloße Erbſe, und mit ihr nicht die fleiſchichte und wohlſchmeckende Schote zu eſſen. Die gewöhnliche Zeit dieſe Zuckererbſen zu legen, iſt der angehende April. Gemeiniglich pflegt man das dazu beſtimmte wohl gegrabene Land in Beete, 5 Fuß breit, abzutheilen, auf jedem

Beete nach der Schnur 4 Linien zu ziehen, auf demſelben mit dem Pflanzholze Löcher zu machen, die etwa 2 bis 3 Zoll tief, und ¼ Fuß von einander entfernt ſind, in jedes Loch 2 Erbſen zu legen, und zuletzt das Beet gehörig zu überharken. Wenn die Erbſen hervor wachſen, werden ſie mit beygeſteckten Stängelchen verſehen. Anfänglich, und wenn dieſes Gewächs etwa eines Fußes Länge erreicht hat, muß man ſelbiges mit Baſt an die Stängelchen, doch nur ſehr leicht und loſe, anbinden. Nachher aber iſt dieſes Aufbinden nicht mehr nöthig; denn wenn ſie länger aufwachſen, halten und heften ſie ſich ſelbſt an.

Will man die jungen grünen Schoten zur Speiſe gebrauchen, ſo muß man ſie mit einem Meſſer abſchneiden; denn durch ein unvorſichtiges und gewaltſames Abreiſſen können ganze Stängel oder Ranken Schaden leiden und zerknickt werden, wodurch die übrigen noch daran befindlichen jungen Schoten welk werden und endlich verderben.

Die große holländiſche Zuckererbſe wird ſonſt für eine der zärtlichſten gehalten; allein, dieſes wird durch die Erfahrung, welche Hr. v. Juſti, in 2 B. ſeiner Oecon. Schriften, S. 194, f. erzählt, wiederleget. Es traf ſich einſtmahls, daß deſſen Vorrath von Früherbſen, die er zu Anfange des März in die Erde brachte, nicht zureichte. Er ſteckte daher das Beet von den holländiſchen Zuckererbſen gleichſam als verloren voll. Dieſe Zuckererbſen gingen noch einige Tage eher auf, als die Früherbſen, und hatten, als ſie ſchon aufgegangen waren, den ganzen Monath April hindurch verſchiedene Reife auszuſtehen. Allein, ſie litten dadurch nicht den geringſten Schaden. Sie blüheten eben ſo zeitig und noch eher, als die Früherbſen; und da letztere ihre völlige Größe erreichen müſſen, um ausgehülſet zu werden, die Zuckererbſen hingegen noch zart mit den Schalen gebraucht werden können: ſo konnte er ſich dieſer Zuckererbſen 12 Tage eher in der Küche bedienen, als der Früherbſen.

Es fallen zwar zuweilen im April Fröſte ein, welche die Zuckererbſen zu Grunde richten würden; allein, dieſes eräugnet ſich nur ſelten. Wenn man alſo ſo viel Erbſen alle Jahre verloren daran waget, als zu einem Beete erfordert werden, wel-

ches für diejenigen, die den Samen ſelbſt gewinnen, ein nichtsbedeutender Schade iſt: ſo wird man die meiſten Jahre die Zuckererbſen eben ſo frühzeitig, und noch zeitiger haben können, als die Früherbſen.

Die **engliſche Zwergzuckererbſen**, oder **niedrige Franzerbſen**, Piſum humile gallicum, Piſa gratioſa, Non-pareille, werden nur 3 bis 4 Fuß hoch, und ſind alſo die kleinſten unter allen Sorten der Erbſen. Die Ranken liegen platt auf der Erde, ſitzen aber ſo voll wie Hopfen. In den Schoten ſind 6 bis 9 Stück; doch ſind die Häute der Schoten nicht ſo fleiſchicht, als an den hohen holländiſchen Zuckererbſen. Weil dieſe Erbſen ſo klein und niedrig bleiben, ſchicken ſie ſich am beſten auf die Miſtbeete unter den Fenſtern. Zu Erlangung früher Früchte pflanzet man dieſe Erbſen auch wohl in Nelkentöpfe, und ſtellet die bepflanzten Töpfe im Februar, März oder April, hinter die Fenſter warmer Stuben oder der Gewächshäuſer, damit die Sonnenſtrahlen ſie daſelbſt treffen können. Man bauet dieſe Erbſenart auch in Gärten und Feldern an. In dieſer Abſicht werden die Beete etwa 5 Schuh breit angelegt, und auf einem ſolchen Beete 5 Fürchlein, nach geraden Linien, 1 bis 2 Zoll tief, und 1 Fuß weit von einander, gemacht. In ſolche Fürchlein leget man dieſe Erbſen dergeſtalt hinein, daß jede etwa 1 Zoll weit von der andern zu liegen kommt. Die gelegten Erbſen werden mit Erde gehörig bedecket, etwas angedrückt, und den Sommer über vom Unkraute fleißig gereiniget. Bey ſolcher guten Wartung geben ſie, wenn man im April gepflanzt hat, im Junius zum Verſpeiſen dienliche grüne Schoten und im Julius reifen Samen.

Wegen der Niedrigkeit ihres Gewächſes, dienen dieſe Erbſen auch, den Gartenbeeten eine grüne Einfaſſung, gleich der von Buchsbaum, zu geben. In dieſer Abſicht machet man im April an den Rändern der einzufaſſenden Beete, welche friſch gegraben ſeyn müſſen, mit

einem Pflanzholze 1 bis 2 Zoll tiefe Fürchlein, gerade oder gekrümmt, wie es die Geſtalt des einzufaſſenden Beetes erfordert, und leget die Erbſen dergeſtalt hinein, daß jede 1 Zoll weit von der andern liege; die Erde wird ſodann über die gelegten Erbſen hergezogen, und etwas angedrückt, welches verurſachet, daß ſie bald aufkeimen. So lange das Kraut der Erbſen friſch und grün iſt, iſt dieſe Einfaſſung gar gut; ſo bald aber die Erbſen im Julius oder Auguſt reif, gelb und dürre werden, hat ſie kein gutes Anſehen mehr, und muß daher weggeräumet werden. Dergleichen Einfaſſung iſt alſo gleich denen, welche Einige von Kreſſenſamen anſäen, von kurzer Dauer.

Wer dieſe Erbſen in Miſtbeeten anbauen will, hat dahin zu ſehen, daß er ihnen Erſtlich nicht allzu fette Erde gebe; denn in ſolcher würden ſie ſich überwachſen, vergeilen und nichts daraus werden. Wenn die Oerter, wo ſie im Miſtbeete ſtehen, gute gemeine Gartenland-Erde haben, gerathen ſie am beſten. Zweytens müſſen ſie im Miſtbeete vor überflüſſiger Feuchtigkeit bewahret, und nur nach höchſter Nothdurft begoſſen werden. Drittens muß dem Miſtbeete, worein man ſie pflanzet, die größte Hitze, wie auch Dampf und Brodem, ſchon vergangen ſeyn; man darf ſie daher in kein ganz friſches Miſtbeet bringen. Viertens wollen die wachſenden Erbſen auch zu rechter Zeit gelüftet ſeyn. Wenn dieſes alles wohl beobachtet wird, geben ſie im Miſtbeete mehrere Schoten, als im freyen Gartenlande.

Da dieſe Erbſe urſprünglich eine fremde indianiſche iſt, (indem ſie nach Valentini Berichte aus Amerika im J. 1658 zuerſt nach dem Haag und Holland gebracht worden iſt,) ſo pflegt ſie auch in unſerm Lande nicht alle Jahre wohl zu gerathen; beſonders ſind den Saaten im Garten oder auf den Aeckern die Mehlthaue ſehr gefährlich; auch ſind ihnen Jahrgänge, welche viel Näſſe haben, nicht zuträglich. In guten Jahren, da ſie häufig

wachſen,

wachſen, ſind ihnen Sperlinge und Tauben gefährlich; denn, weil ihre Schoten oben auf den Pflänzchen wachſen und unverdeckt liegen, fallen ſie dieſen Vögeln beſonders in die Augen, daher dieſe ſcharenweiſe auffallen, die Schoten zerbeiſſen, und die grünen Erbſen heraus freſſen, wodurch in der Geſchwindigkeit ein groſſes Beet verwüſtet werden kann. In Gärten, wo viel Laubfröſche ſind, iſt der Bau dieſer Erbſen gleichfalls in Gefahr, weil die Fröſche die Schoten, wenn ſie noch grün ſind, gern anzufreſſen pflegen. Es iſt daher niemahls rathſam, den Anbau dieſer Erbſen in einerley Lage und Beeten vorzunehmen, ſondern ſie auf verſchiedene Weiſe zu erbauen. Um mit Gewißheit guten reifen Samen zu erhalten, laſſe man alle Frühlinge im April einige Töpfe oder Gartenkaſten mit guter Erde anfüllen, und ſie mit dieſen Erbſen belegen. In einen Nelkentopf werden etwa 6 bis 8 Stück, in einen Kaſten aber nach Proportion der Größe mehrere geleget. Wenn dieſe Töpfe oder Kaſten mit Gäten und Begießen wohl abgewartet werden, ſo erhält man aus ſelbigen allemahl im folgenden Sommer den ſchönſten reifen Samen, obſchon alle in das Land gepflanzte Erbſen verderben. Dieſe bepflanzte Töpfe und Kaſten werden aber auch nicht alle an Einem Orte gehalten, ſondern an verſchiedene Oerter geſtellet; alsdann iſt der Sommerbau deſto geſicherter.

Zu denen Gartenerbſen, welche eigentlich nur zur Curioſität als rare Gewächſe in botaniſchen Gärten gezogen werden, gehören vornehmlich die **Abruserbſe**, ſiehe **Conduri**; die **Blaſen**- oder **Herz-Erbſe**, Corindum, ſiehe in **H.**; und die **Ochererbſe**, Ochrus, ſiehe in **O.**

Die gemeinen Schotenerbſen, welche auf dem Felde gebauet werden, heiſſen **Acker**- oder **Feld-Erbſen**, **Feld-Schoten**, Piſum arvenſe C. B. Piſa vulgaria, parva, alba ſ. arvenſia J. B. Sie blühen weiß; doch gibt es auch eine Art mit rother oder purpurfarbiger Blüthe,

welche

welche Stockerbſen genannt werden. Die Feldſchote iſt am vordern Ende ſpitzig, und hat oben eine ſcharfe, unten aber eine etwas breite oder gedruckte Seite, woran ein kenntlicher Strich zu ſehen iſt; die gedruckte Seite geht nach der Spitze gerade aus, die ſcharfe aber läuft nach der Spitze abgeſtumpft, gebogen zu. Die gemeinſten unter den Felderbſen ſind weißgelb, doch hat man auch braungraue, bläuliche und grünliche.

Für die Felderbſen ſchickt ſich weder ein allzu leichter, noch allzu ſtrenger Boden. In einem leichten Boden gerathen ſie nicht, es wäre denn, daß es oft regnete. Ein guter Mittelacker iſt zu dieſer Feldfrucht der bequemſte, und die Erfahrung beſtätigt es, daß ſolche darin am wenigſten fehlſchlägt; doch verſteht es ſich von ſelbſt, daß derſelbe wohl gedünget ſeyn müſſe, weil die Erbſen zu ihrem Wachsthum eine vorzügliche Geilheit des Ackers erfordern. Das ſicherſte iſt, wenn man ſie in die zweyte Tracht ſäet. Sie vertragen aber auch ſehr wohl einen friſchen Miſt, wenn derſelbe auch nur erſt kurz vor der Saatzeit auf den Acker gefahren worden iſt. Torfaſche iſt für ſie eine ſehr bedenkliche Düngung, und muß daher behutſam gebraucht werden.

In tief liegenden Aeckern kommen die Erbſen, dem äuſſerlichen Anſcheine nach, zwar ſehr gut fort, und man gewinnt auf ſolchen Ackerflecken gemeiniglich eine große Menge Stroh, ein für die Schäfereyen ſo nutzbares Futter; allein in Anſehung der Körner, haben die in der Tiefe geſäeten Erbſen das Ueble an ſich, daß ſie faſt beſtändig fortblühen, und niemahls durchgehends recht reif werden. Die unreif gebliebenen Körner ſind bey dem Ausdruſche ſchwarz, und daher ſind ſolche Erbſen zum Verkauf ſehr unſcheinbar, auch überhaupt aus dieſer Urſache mehr zum Futter für Pferde und anderes Vieh, als zur Speiſe für die Menſchen, zu gebrauchen. Nutzbar bleiben ſie zwar allemahl; da aber zwiſchen Futter- und guten Koch-Erbſen, in Anſehung des Preiſes gemeiniglich

iglich ein großer Unterſchied zu ſeyn pflegt, ſo verliert hierbey der Landmann an der baren Einnahme offenbar.

Bey dieſer Feldfrucht iſt das Beſondere anzumerken, daß ein Acker, (es möge übrigens ſeine Güte beſchaffen ſeyn, wie ſie will,) welcher vorher noch niemahls Erbſen getragen hat, im erſten Jahre nur einen ſchlechten, oder doch wenigſtens ſehr mäßigen Zuwachs davon liefert. Aus dieſer durch die Erfahrung beſtätigten Bemerkung entſteht alſo die natürliche Regel, daß man mit ſeinen Erbſenäckern nicht ſo oft umwechſeln, ſondern die einmahl dazu beſtimmten, ſo viel möglich, beybehalten müſſe. Den Nutzen hiervon nimmt man bey den Städten wahr, bey welchen gemeiniglich die Erbſen-Felder auf einen Fleck ausgeſondert ſind, und alle drey Jahre wiederum damit beſäet werden. Es iſt nicht zu läugnen, daß man auf den ſtädtiſchen Feldern gemeiniglich die beſten Erbſen antrifft; und wahrſcheinlicher Weiſe iſt die ſtete Beybehaltung eines und eben deſſelben Ackers die nächſte Urſache davon.

In den meiſten Landwirthſchaften würde, den Erbſenacker alle drey Jahre wieder friſch zu düngen, zu ſchwer fallen, und dadurch auch dem andern Acker allzu viel Miſt entzogen werden. Allein, in jedem Felde zwey Erbſenſchläge zu halten, und damit alle drey Jahre umzuwechſeln, ginge um ſo mehr ſehr wohl an, da ich voraus ſetze, daß ein jeder guter Wirth ſeinen ſämmtlichen Acker in ſechsjährigem Dünger halten müſſe.

Den Erbſenacker beſtändig abzuwechſeln, und immer neues Land dazu zu nehmen, iſt auch aus einem andern Grunde nicht rathſam. Daß die Erbſen den Acker verwildern, iſt eine jedem Wirthſchaftsverſtändigen aus der Erfahrung bekannte Sache. Gerathen die Erbſen, ſo pflegt auch der unmittelbar darauf geſäete Rocken noch ziemlich einzuſchlagen; indeſſen iſt er doch jederzeit mit vielen Zuſätzen und Unkraut vermengt, auch lohnet ein in dem Erbſenlande erzeugter Rocken bey weitem nicht dem andern gleich. Mißrathen aber die Erbſen, ſo kann man ſichere Rechnung machen, daß der Rocken ebenfalls nur ſehr geringe ausfällt.

In Anſehung der Gerſte iſt es eine ausgemachte Sache, daß ſolche in den Erbſenländern weit ſchlechter wird, als in einem andern Acker, der von dieſer Frucht nicht beſamet worden iſt. Wollte man nun zu den Erbſen immer neue Ackerſtücke wählen, ſo würde man zuletzt ſein ganzes Feld in geringere Umſtände ſetzen, und es zu dem beſtmöglichen Ertrage der übrigen Früchte untauglich machen, welches aber nicht wirthſchaftlich gehandelt wäre.

Berliner Beytr. zur Landwirthſchaftswiſſ. 1 Band, S. 672, fgg.

Die Erbſen ſind faſt unter allen Früchten die mehlreichſten, und dennoch ſcheinen ſie mit einer ſehr leichten Beſtellung zufrieden zu ſeyn. An vielen Orten werden ſie einfährig beſtellet, und mehr als zwey Fahren bekommen ſie niemahls. Sie gehen, wie überhaupt alle Hülſenfrüchte, nicht in die Tiefe, ſondern breiten ihre Wurzeln nur ſeitwärts aus. Der für ſie beſtimmte Acker darf daher nur ganz flach gepflüget, und lediglich in ſeiner Oberfläche locker und mürbe gemacht werden. Dieſes aber läßt ſich bey einem flach gepflügten mit wenigerer Mühe, als bey einem tief gepflügten, bewerkſtelligen. Und da die Erbſen dünner, als andere Getreidearten, geſäet werden, ſo finden die ſeitwärts auslaufenden Wurzeln in der äuſſern Oberfläche eines an ſich fetten und wohl gedüngten Ackers, Nahrung genug, um das Wachsthum dieſer vorzüglich mehlreichen Pflanze zu befördern. Auch iſt das öftere Pflügen, in Anſehung des Einfluſſes von Luft und Sonne, deshalb nicht nöthig, weil die Wurzeln der Hülſenfrucht bloß in der obern Fläche des Erdreiches bleiben, dieſe aber ſchon vorhin dieſen elementariſchen Einfluß genießt. Indeſſen iſt die einfährige Beſtellung des Erbſenlandes ſo ſchlechterdings nicht zu billigen, ſondern die zweyfährige Beackerung deſſelben muß und wird bey vernünftigen Landwirthen jederzeit den Vorzug behalten.

An denen Orten, wo die Erbſen in die Brache geſäet werden, iſt noch eine andere Urſache vorhanden, welche die einfährige Beſtellung des Erbſenlandes verwerflich machet. Nach der eingeführten Gewohnheit

wird

wird dieſer Acker bald nachher, wenn die Erbſen abgebracht worden ſind, wieder umgepflüget, und ohne weitere Zubereitung, noch in eben demſelben Herbſte Rocken darein geſäet. Daß dieſer Rocken nicht gerathen wolle, iſt eine allgemeine Klage; und der Augenſchein beweiſet es auch zur Genüge. Wie kann aber ſolches bey einem Ackerſtücke, welches zu zwey Trachten nur überhaupt zwey Mahl gepflüget, und überdem durch die Erbſen mit einer Menge von Unkraut und Quecken angefüllet worden iſt, anders ſeyn? Wer hingegen ſeinen Acker vor der Erbſenſaat zwey Mahl, und nachher bey der Rockenſaat wiederum pflüget, der gibt ihm doch wenigſtens die bey dem Wintergetreide gewöhnliche dreyfährige Beſtellung, und er kann daher auch mit mehrerm Rechte einen reichern Einſchnitt erwarten.

Zur Saat muß man recht gute und reine Erbſen nehmen. Keine Feldfrucht aber läßt ſich ſo ſchwer von den zum Samen untauglichen Körnern reinigen, als die Erbſen. Man trifft darunter gemeiniglich eine Menge madiger, und nicht zu ihrer völligen Reife gekommenen Körner an. Es ſind aber ſolche, wegen ihrer runden Figur, durch die ſonſt gewöhnliche Fege ſehr ſchwer heraus zu bringen. Man hat daher, zur Reinigung der Saaterbſen, kein beſſeres Mittel, als daß man dieſelben leſen läßt. Dieſes kann in den langen Winter-Abenden, von den alsdann ohnehin gemeiniglich müßig ſitzenden Knechten und Jungen, ohne die geringſte Beſchwerlichkeit geſchehen. Und da es ſchon ein ſtarkes Landgut ſeyn muß, wo man zwey Malter Erbſen ausſäet: ſo ſieht ein Jeder von ſelbſt, daß dieſer Vorſchlag nichts unmögliches bey ſich führe, ſondern mit der größten Bequemlichkeit ins Werk zu richten ſey.

Auſſer den madigen Erbſen, den Unkraut- und andern Samenkörnern, ſind inſonderheit auch die Stockerbſen auszuleſen, welche, wie oben S. 189 erwähnt worden iſt, roth blühen, und braun ausſehen, weil ſie beym Kochen hart blei-

bleiben, und einen übeln Geſchmack haben. Die auserleſenen Erbſen geben ein gutes Futter für die Schweine ab. Ein Landwirth aber muß auch nicht die geringſten Vortheile vernachläſſigen; und wenn auch dieſes nicht wäre, ſo iſt doch der Nutzen, daß er bey der künftigen Aernde lauter gute und reine Erbſen zu erwarten hat, für eine ſo geringe Mühe ſchon wichtig genug.

Die Felderbſen haben, wie die oben beſchriebenen Früherbſen, die Eigenſchaften, daß ſie anfangs einigen Froſt nicht achten, daher können ſie zeitig geſäet werden, ſobald der Acker zu Empfangung des Samens geſchickt, und nicht mehr zu naß iſt. Wenn ſie ſpät geſäet werden, und von Jugend auf in eine warme Witterung kommen, ſo treiben ſie zu ſtark, bekommen lange Glieder, folglich auch Ranken, die ſich nicht aufrecht halten können, ſondern platt über einander her legen, und ſich ſelbſt die Luft benehmen; alsdann wiederfährt ihnen das, was man nennt: zu ſtark ins Stroh wachſen; ſie blühen daher gar ſparſam und ſetzen noch weniger Schoten an, weil die meiſte Kraft in die breiten Blätter und dikken Ranken geht, welche viel Saft anziehen und wegdunſten. Hingegen, wenn das erſte Wachsthum noch einige Kälte empfindet, bleiben die erſten Glieder kurz, und das ganze Gewächs ſtaudig; es wird auch fruchtbarer, daher iſt nicht rathſam, ſie erſt im May zu ſäen. Sie ſind anbey dem Mehlthaue ſehr unterworfen, welcher ſich mit dem Julius, manchmahl auch ſchon gegen das Ende des Junius, einzufinden pflegt. Wenn dieſer ſie befällt, da ſie eben zu blühen anfangen, ſind ſie gänzlich verloren, und bekommen keine Schoten; haben ſie aber vorher ſchon Schoten angeſetzt, und die Körner darin bereits zum Wachsthum gebracht, ſo bleiben dieſe gut, es kommen aber weiter keine nach, daher doch einiger, wiewohl ſchlechter Ertrag iſt, der jedoch für beſſer, als gar nichts, zu achten iſt. Dieſer einzige Umſtand, darein ſie mit ihrem Wachsthume gerathen können, wäre ſchon hinreichend, die beſte Saatzeit für ſie zu beſtimmen, weil es nun vornehmlich darauf ankommen wür-

de, ſie ſo zu ſäen, daß ihre Blüthzeit vor dem Anfalle des Mehlthaues größten Theils vorüber ſey. Nun fangen die ſchon im März geſäeten gemeinen Felderbſen in der eilften Woche, die in der erſten Hälfte des Aprils geſäeten aber in der neunten Woche, mit dem eilften Gliede, welches ſie treiben, zu blühen an. Denn, ungeachtet die Erbſen einigen Froſt ertragen können, ſo iſt doch gewiß, daß ſie dadurch im Wachsthume geſchreckt und aufgehalten werden, ſo, daß ſie einige Zeit brauchen, ſich zu erhohlen; wie ihnen denn auch öfters die ſpäter geſäeten noch zuvor kommen, wenn ſie dergleichen Aufenthalt nicht erlitten haben. Solchemnach fällt die Blüthzeit in die Hälfte des Junius, und ſie können ſchon einen Theil Schoten angeſetzt haben, ehe der ſtärkſte Anfall vom Mehlthau kommt. Demnach wird man für die beſte Saatzeit der Erbſen die erſte Hälfte des Aprils erkennen müſſen. Die oben beſchriebenen Früherbſen, welche ſchon mit dem vierten Gliede, oder doch bald darauf, Blüthen anſetzen, können ſchon meiſt abgeblühet haben, ehe jene anfangen; und mit ſolchen ginge man in Anſehung der Frucht am gewiſſeſten, wiewohl ſie weniger Stroh geben. Jene kommen in der ſechszehnten Woche zur Reife, d. i. in der andern Hälfte des Junius, folglich auch in der Zeit, die ſich zur Reife am beſten ſchickt, weil aldann die Wirkung der Sonnenſtrahlen noch am mächtigſten iſt, folglich auch den Saft in Gewächſen am meiſten verzehret, daher die Schoten alle zugleich wohl abdorren können, welches denn die oben beſtimmte Saatzeit noch mehr empfiehlt, die ſonſt bey dieſem Gewächſe, wenn es ſpäter hin geſäet wird, und mithin noch nicht ausgewachſen hat, ehe es in die Zeit kommt, da die Nächte ſchon länger werden, und die Feuchtigkeit wieder zunimmt, noch immer grün gefunden werden, indem es nicht, ſo wie bey anderm Getreide ein Ende im Wachſen hat, ſondern immer neue Glieder mit friſchen Blüthen aufſetzt, ſo lange noch

Nahrungsſaft vorhanden iſt, oder wieder friſcher dazu kommt.

Von der im Nov., Dec. oder Januar vorzunehmenden Ausſaat der Früherbſen auf dem Felde, iſt bereits oben, S. 175. Erwähnung geſchehen; und eine Nachricht von dergleichen wohl eingeſchlagenen Ausſaat, findet man im I B. der Braunſchw. Lüneb. Landwirthſchaftsgeſellſch. Nachr. ꝛc. Zelle 1769, 8. S. 589 — 593; im 23 St. der Götting. gemeinnütz. Abhandl. v. J. 1774, S. 180, f. im 45 St. der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. e. d. J. und im 26 St. der Mindenſchen Beytr. v. e. d. J.

Eine ganz offenbar falſche Meinung und ein Vorurtheil iſt es, daß man die Erbſen nicht im zunehmenden Monde ſäen ſolle, weil ſie alsdann niemahls recht verblüheten, noch vollkommen reif würden. Die meiſten, die ſich nach den alten Bauerregeln richten, ſäen daher ihre Erbſen nicht anders, als im abnehmenden Monde, und wo möglich, nur gar erſt im letzten Viertel.

Nach dem Berichte des 19 St der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1769, hat Jemand deshalb eine Probe, und zwar im Großen angeſtellt. Er beſäete mit Erbſen 20 Morgen im neuen, 20 im vollen Monde, und eben ſo viel im letzten Viertel des Mondes, einen Ackerkamp von gleicher Güte. Die Erbſen geriethen zwar alle gut, jedoch die im Vollmonde ausgeſäeten etwas ſchlechter, welches aber nicht dem Monde, ſondern der damahligen naſſen Witterung zu zuſchreiben war.

Auf einem eben ſo ſeichten Grunde beruhet auch die Meinung, da man das Säen der Erbſen bey dem Mittags- und Mitternacht-Winde für nachtheilig hält, indem das Säen beym Süd- und Südweſt-Winde die Generation der Würmer befördern, der Nordwind aber ſo harte Hülſen hervor bringen ſoll, daß die Erbſen nicht weich kochen.

Da die Schafe das Erbſenſtroh nicht allein ungemein gern freſſen, ſondern es auch eine ſehr gedeihliche

Nahrung für dieſelben iſt: ſo pflegt man an denen Orten, wo ſtarke Schäfereyen ſind, viele Erbſen zu ſäen. Und was hindert es, daß ſolches auf Landgütern, welche einen Heumangel haben, in noch größerer Menge geſchehe? Die Erbſen werden ohnehin gemeiniglich in das Brachfeld geſäet, daß alſo den andern Getreideſorten dadurch nichts entgeht. Es iſt zwar nicht zu läugnen, daß das viele Erbſenſäen in der Wirthſchaft allerley Schwierigkeiten und Bedenklichkeiten hat; allein, da das theure Heukaufen ebenfalls mit vielen Schwierigkeiten verknüpft iſt, ſo muß man ſich durch die erſtern, zumahl bey denſelben öfters viele Vorurtheile vorzuwalten pflegen, nicht ſogleich abſchrecken laſſen, ſondern beyde gegen einander halten, und welche von ihnen dem Wohlſtande der ganzen Wirthſchaft am wenigſten hinderlich ſeyn, mit Aufmerkſamkeit unterſuchen.

Erſtlich ſagt man, daß die Erbſen den Acker ausſaugen, und alſo die folgende Frucht darin nicht ſo gut, als ſonſt geſchehen ſeyn würde, gerathen kann. Ich will dieſes zwar nicht in Abrede ſtellen; allein, mnn muß auch dagegen bedenken, daß die Erbſen, die man gewinnet, ſolches hinlänglich erſetzen, und alſo, wenn dieſes gerechnet wird, ein Landwirth bey dem Erbſenſäen eher Vortheil, als Schaden, hat. Man rechne einmahl, daß auf einen Fleck, in dem ſonſt 24 Scheffel Rocken fallen, 16 Scheffel Erbſen geſäet werden. Wenn ich nun auch zugebe, daß der Rocken in dem Erbſenlande ein Korn weniger brächte: ſo würde man doch hingegen von den Erbſen, ſollte man dieſelben auch nur, weil ſie öfters fehlſchlagen, zum dritten Korn rechnen wollen, wenigſtens 32 Scheffel zur Ausbeute gewinnen. Daß aber 32 Scheffel Erbſen, wo nicht beſſer, doch gewiß eben ſo gut, als 24 Scheffel Rocken ſeyn, fällt einem Jeden von ſelbſt in die Augen.

Hiernächſt iſt die Schmählerung der Hütung eine Urſache, warum man das viele Erbſenſäen in der Brache für ſchädlich hält. Freylich muß man der Sache nicht zu viel thun, wie geſchehen würde, wenn man ein Drittel der Brache, oder ſonſt etwas dergleichen, zu Erbſenland nehmen wollte. Man hat vielmehr die Theile und Bedürfniſſe der Wirthſchaft dergeſtalt mit einander zu verbinden, daß keines

nes dem andern hinderlich werde, oder zum Verderben gereiche. Da an denjenigen Oertern, wo Heumangel iſt, gemeiniglich ein ſtarkes Ackerwerk zu ſeyn pflegt, ſo kann auch daſelbſt ohne Bedenken etwas mehr Land zu Erbſen genommen werden. Es wird noch allemahl Acker genug zur Hütung übrig bleiben, zumahl, wenn man die Stallfütterung der Kühe im Sommer einführt, welche auf Landgütern, wo es ſchlechterdings an Heu und Gräſerey fehlt, faſt nothwendig iſt.

Es läßt ſich zwar ſchwer beſtimmen, wie viel Erbſen man eigentlich bey dieſen Umſtänden ſäen ſolle, daß auf einer Seite das Schafvieh mit hinlänglichem Erbſenſtroh verſorget werden könne, auf der andern aber auch der Hütung nicht gar zu großer Abbruch geſchehe. Damit aber inzwiſchen die Sache nicht ganz und gar unbeſtimmt bleiben möge, ſo glaube ich auf keiner Seite zu weit zu gehen, wenn ich annehme, daß für ein jedes Hundert Schafe 3 Scheffel Erbſen zu ſäen wären. Auf einem Gute z. B. welches in drey Felder getheilt iſt, und in jedem Felde 500 Scheffel Ausſaat hat, würden für eine Schäferey von tauſend Stück 30 Scheffel zu ſäen ſeyn. Daß dieſes bey einer Ausſaat von 500 Scheffel in jedem Felde, die Hütung nicht übermäßig ſchmählern könne, wird einem Jeden von ſelbſt in die Augen leuchten; zumahl, wenn der Acker, wie ich vorausſetze, in gehöriger Düngung iſt. Weiter aber hierunter zu gehen, würde, ſowohl der Hütung als auch des Ackers ſelbſt wegen, nicht rathſam ſeyn.

An Oertern, wo die Stoppelrüben wohl wachſen, werden dergleichen ſofort, nach abgebrachten Rübſamen, Wintergerſte und erſten Korn, in die wieder umgepflügte Stoppel, mit dazwiſchen geſtreueten Erbſen geſäet, und damit ein gutes Futter für Rindvieh und Schweine gewonnen. Es geſchieht aber nur, wo wenig Acker, viel Miſt, keine eingetheilte und gleichwohl gehägte Felder ſind; daher auf großen Gütern ſich dergleichen nicht wohl ſchickt. Wo man es thun will,

müſſen die Felder etwa 6 Zoll breite Furchen bekommen, und in lockere Erde untergepflüget werden.

Ge. Conr. Stockhauſens Erfahrung, daß die Erbſen am vortheilhafteſten bey vollen Monde in ein Land gepflanzt werden, welches vorher Rüben getragen hat, ſt. in Deſſen Beytr. zur Rechtsgelahrheit ꝛc. I B. 1. St. Frf. M. 1769, 8. S. 95.

In England hat man Verſuche gemacht, die Erbſen in Zeilen oder Reihen zu ſäen, wovon das Reſultat in Youngs Reiſe 3ten Th. Leipz. 1775, gr. 8. S. 479, fgg. zu finden iſt.

Wenn eine geſäete Erbſe im Acker die nöthige Feuchtigkeit erlanget, löſet ſich das Mehl, ſo wie am andern Getreide, nach und nach auf, und fängt an zu ſchwellen oder aufzulaufen. Zuerſt kommt gerade an dem Orte der Erbſe, wo auswendig die Geſtalt einer Lilie zu ſehen iſt, (ſ. oben, S. 173,) die Wurzel heraus, und dringt in dem Acker unterwärts gerade, oder, wenn der Acker ſehr feſt iſt, ſeitwärts in das Erdreich ein. Wenn nun dieſe Wurzel anfängt, den Zugang in die Erbſe mitzutheilen, ſo kommt auch gerade an dem Orte, wo die Wurzeln heraus gewachſen ſind, oberwärts der Keim, oder das über die Erde wachſende Blatt, oder Grüne heraus, und endlich ſpaltet ſich die Samenerbſe in zwey Theile. Das Mehl in der Erbſe wird im Acker nicht, wie bey Weitzen und Korn, zu einer Milch oder zu etwas Wäſſerichten, ſondern bleibt, wenn deren Geiſt und Leben, den neuen Wurzeln und dem Blatte oder Keime zugegangen iſt, als ein Körper zur Verweſung am Stocke hangen.

Die Erbſe, wenn ſie über die Erde aus dem Acker gekommen iſt, hat bald ein Par grüne Blätter, welche aber noch nahe an einander geſchloſſen ſtehen; nachher begeben ſich dieſelben von einander, und bey warmen Wetter kommen von innen aus immer mehr Blätter gewachſen. Was man an einer Erbſe, nach Art des andern Getreides, das Schoſſen nennen ſollte, iſt eigentlich an derſelben, weil es eine Blattfrucht iſt, nur

das

das Fortwachſen zu nennen. Wenn die Erbſe zum Fortwachſen kommt, wächſt dieſelbe anfänglich auch, wie anderes Getreide, gerade in die Höhe, hat aber, anſtatt langer ſchmahler Blätter, lauter breite Blätter, welche der Regen und Wind weit mehr faſſen und drücken kann. Vor der Blüthzeit, wenn nicht Winde und ſchwere Regen dieſelben nieder drücken, bleibt ſie noch ziemlich gerade in die Höhe, doch kann niemahls ein Stängel allein gerade bleiben, denn die Hauptſtängel ſind zu ſchwach, und die vielen grünen breiten Blätter ziehen ſelbige nieder. Auf ganzen Flecken hält aber ein Stängel den andern. Ein Erbſenſtängel wirft meiſt alle 4 Zoll einen Aſt oder Zweig aus, an deſſen Ende oder Spitze, Häklein oder Bänder, wie Faden ſich befinden; mit ſolchen umfaßt ein jeder Aſt alles, was er findet, und bindet ſich feſt an. An dem Orte, wo die Zweige und Blätter ausſchießen, kommen auch die Blüthknoſpen auf beſondern Stängeln hervor. Die Blüthen, wenn ſie nicht von Gift und Mehlthau verdorben werden, bringen eine jede öfters 2 Schoten neben einander, jedoch jede Schote auf einem oben getheilten Stängel, hervor. Viele aber haben auch nur Eine Schote. Auf dem Gewächsſtängel ſteht die Schote mit ihrem Untertheile in der Mitte gerade auf. Die ſcharfen Seiten der Schoten, wenn zwo neben einander gewachſen ſind, drehen ſich jederzeit gegen einander, und meiſtens herunterwärts nach dem Stocke des Haupt-Stängels zu.

Die Felderbſen wachſen öfters ſo lang, wie die Stängelerbſen in Gärten. Ihr Stängel, welcher an einigen Orten auch Ranke genannt wird, erreicht öfters eine Länge von 4 bis 5 Ellen.

Wenn die Erbſen dick ſtehen, ſo bedecken ſie, wegen der vielen breiten Blätter, den Acker über und über, ſo, daß keine Luft auf den Acker kommen kann. Dadurch geſchieht es, zumahl im feuchten Wetter, daß das

unterſte auf dem Acker anfault, und das Stroh zur Fütterung untauglich wird.

An einigen Orten werden die Erbſen, ſo wie auch die Wicken, und Bohnen, bloß zur Düngung geſäet, und zu ſolchem Behuf bald, wenn ſie blühen wollen, oder auch, wenn ſie in voller Blüthe ſtehen, untergeackert. Dieſes Verfahren wird von Einigen gelobet, von Andern hingegen getadelt, oder wenigſtens für unnütz erklärt.

Nach dem Urtheile des Hrn. Verf. des ſchleſiſchen Landwirths, (1 Th. S. 94, f.) reinigen Erbſen und Wicken das Land vom Unkraute, und machen es locker und fett, wenn man ſie zu der Zeit, da ſie zu blühen angefangen haben, unterpflüget. Die Erbſen ſind von noch größerer Kraft, als die Wicken; und man kann getroſt auf das Land, welches man mit dieſer grünen friſchen Waare gedüngt hat, Weitzen ſäen, und die beſte Aernde erwarten, wenn man ſonſt vielleicht wegen der armſeligen Beſchaffenheit des Stückes kaum den Haber gewagt hätte. Jeder Landwirth kann ſich bald von der Wahrheit überzeugen. Der Verſuch wird wenig koſten. Ein Scheffel Erbſen, allenfalls die geringſten die er hat, und die er weder zum Verkauf ausſtellen, noch in ſeiner Küche nutzen kann; und ein Stück mageres ausgehungertes Land. Der Erfolg wird es darthun, wie vortheilhaft dieſe Düngung ſey.

Herr Rathsmeiſter Reichart hingegen, hält von dieſer Düngungsart nicht viel. Seiner Meinung nach hält wohl das Stroh, wenn es in einem feſten und ſchweren Lande untergeackert worden iſt, den Acker etwas locker und milde, weiter aber wird es wohl ſchwerlich zur Düngung etwas beytragen können. Und geſetzt, es wären auch einige zur Beſſerung dienliche Salze und Theilchen in dem untergeackerten Strohe befindlich, ſo ſind doch ſolche vorher aus der Erde heraus geſogen worden, folglich können durch die eingepflügten Erbſen eben nicht mehr Kräfte in den Acker gebracht werden, als vorher darin befindlich geweſen ſind. S. deſſen Land- und Gartenſchatz V Th. Erfurth 1754, 8. S. 147, f.

Hierin iſt unter andern auch der berühmte claſſiſche Schriftſteller in der Oekonomie, Herr Präſ. von Benekendorf, (im I B. der Berliner Beyträge zur Landwirthſchaftswiſſenſchaft S. 569, f.) einſtimmig. Wir wollen ihn ſelber darüber anhören.

Die

„Die Ueberzeugung, daß bey dem Ackerbau alles auf den Ueberfluß des Düngers ankomme, hat manche Wirthe auf Einfälle und Unternehmungen gebracht, die an ſich ſeltſam zu ſeyn ſcheinen. Hieher gehört auch unter andern die Düngung mit Erbſen, Wicken und andern dergleichen Hülſenfrüchten. Man ſäet nähmlich in einen Acker, den man tragbarer machen, und ihm daher mehrere Nahrungstheile geben will, des Frühjahrs oben bemeldete Hülſenfrüchte, und pflüget ſolche, wenn ſie in voller Blüthe ſtehen, wieder unter. Man behauptet, daß dadurch das Erdreich gedünget und fruchtbarer gemachet werde. Ich habe zwar hiervon keine eigene Erfahrung; allein, ich muß doch geſtehen, daß ich den Grund dieſer Düngung nicht wohl einſehen kann. Die ſalzigen und öhlichten Theile, welche dieſe untergepflügte Hülſenfrüchte dem Acker zu ſeiner Befruchtung mittheilen ſollen, hat er ja ſchon vorhin gehabt, und zum Wachsthum eben dieſer untergepflügten Früchte angewandt. Er bekommt alſo nichts wieder, als was er ſchon vorhin gehabt hätte, wenn man die Hülſenfrucht nicht geſäet. Das wenige Salz und Oehl, ſo die Erbſen, Wicken oder Bohnen aus der Luft genoſſen, kann wohl von keiner großen Beträchtlichkeit ſeyn, und wäre dem Acker, wenn er bloß zum Grastragen liegen geblieben, auch nicht gänzlich entgangen. Das einzige möchte ſeyn, daß durch das Verfaulen der untergepflügten Hülſenfrüchte dieſe Salze und öhlichte Theile von neuem in Gährung gebracht, und dadurch in den Stand, geſchwindere Wirkung zu thun, geſetzt würden. Allein, wenn man auch dieſes zugibt, ſo kann doch die Wirkung davon, weil die Nahrungsſäfte ſelber durch dieſe Düngungsart nicht vermehret worden, von keiner langen Dauer ſeyn; wie denn auch diejenigen, die ſolches ausgeübt haben, eingeſtehen müſſen, daß ein ſolcher grüner Erbſen- oder Wicken-Dung nicht über 1 oder höchſtens 2 Jahr gegenhalte. Da die Erbſen und Wicken zu denen Früchten gehören, welche eben nicht im niedrigſten Preiſe zu ſtehen pflegen, ſo hat ein Ackersmann, welcher ſich dergleichen Düngungsart belieben läßt, wohl in Ueberlegung zu nehmen, ob er auch die verwendeten Koſten dadurch wieder bekommen werde. Noch ein Zweifel fällt mir bey dieſer Düngungsart ein, den ich anzumerken nicht unterlaſſen kann. Es iſt bekannt, daß ſowohl Erbſen, als Wicken und Bohnen, in keinem magern und unfruchtbaren Acker wachſen, ſondern einen vorzüglich guten und fetten Boden haben wollen. Ich ſehe alſo nicht ab, wie dieſe Düngung mit gutem Erfolg von ſtatten gehen werde. Denn hat der Acker

noch ſo viel Kräfte, daß er dieſe Früchte tragen kann, ſo wäre ſeine friſche Bedüngung überflüſſig; iſt aber dieſes nicht, ſo werden auch die darin geſäeten Erbſen oder Wicken nur ſehr ſparſam wachſen, und daher zu der erwarteten Düngung nicht viel beytragen können.

Es können auch, neuern Verſuchen und Erfahrungen zu Folge, die Erbſen, im Sommerfelde unter Haber, Sommerrocken und Gerſte vermengt, ausgeſäet, und hierdurch zum möglich höchſten Grade des Ertragens gebracht werden. Unter die Gerſte aber nicht ohne Einſchränkung. Dieſe beſteht darin, daß man nur ſo viel Gerſte und Erbſen vermenge, als man zu ſeiner eigenen Wirthſchaft zu verbrauchen gedenkt. Denn, wollte man darin weiter gehen, ſo würde man zum Brauen untaugliche Gerſte bekommen. Man kann es ſich leicht vorſtellen, daß einige etwa durch Maden bis über die Hälfte ausgefreſſene, andere aber nicht zur gänzlichen Vollkommenheit ausgewachſene Erbſenkörner, viel zu leicht ſeyn müſſen, als daß ſie ſich, beym Reinmachen in der Scheune von der Gerſte ſollten trennen laſſen. In dieſem Falle dürfte nur eine Viertel-Metze Erbſen unter ein Par Scheffel Gerſte bleiben, ſo würde letztere zum Malzmachen ſchon ſehr verwerflich ſeyn, und der gute Geſchmack des Bieres aus Gerſte mit Erbſen vermengt, zu ſehr leiden, zu geſchweigen, daß es der Säure äuſſerſt geſchwinde unterworfen ſeyn würde. Die beſte Proportion der Ausſaat iſt, 2 Metzen Erbſen unter 12 Metzen Gerſte. Auf dieſe Weiſe kämen nicht zu viel Erbſenranken unter die Gerſte. Dieſe dürfte auch nicht, wenn etwa naſſe Witterung in der Aernte einfällt, in den Schwaden ſo oft gewendet und aufgezogen werden. Unter den Haber wären die Erbſen am meiſten zu ſäen, weil es ihm gar keinen Tadel beym Verkaufe bringt, wenn etwas Erbſen darunter bleiben. Mit dem Sommerrocken hat es gleiche Bewandtniß; und es können alle vorerwähnte Getreide-

Sorten

Sorten ſo früh, als möglich, geſäet werden. So wenig dieſe bey etwa noch folgendem Froſte erfrieren, ſo wenig iſt es auch bey den Erbſen zu befürchten.

Es werden ſich unſtreitig überall Landwirthe finden, die bereits ſelbſt Erbſenranken unter ihrem Sommergetreide geſehen, uud von vorzüglicher Fruchtbarkeit werden gefunden haben. Ein gleiches begegnete dem geſchickten Verfaſſer verſchiedener im Wittenberger Wochenblatt befindlicher ökonomiſcher Aufſätze, welche mit der Unterſchrift Germanikus bezeichnet ſind. Er bemerkte an einigen von ungefähr unter die Gerſte und Haber gerathenen Erbsranken, ſowohl einen beſonders frechen Wuchs, als vorzüglich viele und lange Schoten. Er kam dadurch auf die Gedanken, daß die Aecker, die ſich ihm durch dergleichen vortreffliche Ranken auszeichneten, ungleich mehrere und beſſere Erbſen hervor bringen könnten, als andere, wo er dergleichen noch nicht geſehen hatte. Er beſäete daher dieſe ausgezeichnete Aecker, einen nach dem andern, in Hoffnung, eine reichere Erbſenärnde, als ſonſt, zu halten; der Erfolg ſchlug aber mehr als ein Mahl fehl, und ſeine Erbſen ſcheffelten, im Ganzen genommen, nicht mehr noch weniger. Er warf nachher, im Frühjahre 1770, mit Vorſatz hin und wieder einige Erbſenkörner unter die im März vor dem großen Schnee annoch ausgeſäete Gerſte, und hatte das Vergnügen, ſie mit der Zeit recht ſtark wachſen zu ſehen. Als die Schoten völlig ausgewachſen und eßbar waren, zog er vorgedachte Ranken auf, und trug ſie zu den nächſt anſtoßenden Erbſenäckern, um eine genaue Vergleichung anzuſtellen. Die Ranken aus der Gerſte enthielten jede über 12 Schoten, deren jegliche mit 10 bis 12 Körnern angefüllt war, und an Größe der Stabelerbſe in den Gärten ſich näherten. Auf den eigentlichen Erbſen-Aeckern konnte er mit genauer Mühe kaum einige Ranken finden, die 12 Schoten gehabt hätten. Der Hauptunterſchied zwiſchen obbeſchriebenen Ranken aber war dieſer, daß die Schoten aus der Gerſte 10 bis 12 Körner enthielten, da hingegen in den andern ſich etwa nur 6 Körner fanden, welche überdies weit kleiner, auch mehr madig, als die erſtern, waren. Er nahm hierauf einen abermahligen Verſuch im Großen vor. Er erwählte dazu ein Stück Acker im Sommerfelde, welches er deswegen für ſein allerſchlechteſtes hielt, weil es unter allen am niedrigſten gelegen war, und wegen der zu vielen Näſſe zu ſpät gepflüget und beſäet werden mußte. Auf dieſes Stück ließ er Haber ſäen.

ſäen, und etwa zum neunten Theile Erbſen untermengen und zugleich mit ſäen. Auf eben dieſem Acker hatte er vorhin ſchon öfters Erbſen und Wicken, allemahl mit dem ſchlechteſten Erfolge, verſucht, und kaum die Ausſaat wieder gewonnen. Für dieſes Mahl aber war es den aufgehenden Erbſen an ihren breiten und fetten Blättern gleich anzuſehen, daß ſie ſeine Erwartung im geringſten nicht täuſchen würden. Er fand zu ſeiner Zeit jede Ranke mit 8 bis 10 Schoten, und letztere jede mit 8 bis 12 vorzüglich großen Körnern angefüllt.

Woher mag nun wohl dieſe vorzügliche Fruchtbarkeit der unter anderes Sommergetreide vermengt ausgeſäeten Erbſen entſtehen? Von nichts wird nichts. Eine phyſiſche Urſache muß ſchlechterdings vorhanden ſeyn.

Es iſt ein Grundſatz bey der Landwirthſchaft: Je weiter die Pflanzen aus einander ſtehen, deſto ſtärker oder fruchtbarer werden ſie. Dieſemnach wiſſen Ackerverſtändige bey der Erbſen-Saat ſich wohl vorzuſehen, daß ſolche von ihnen nicht zu dick verrichtet werde. Sie wird daher in der Maße unternommen, daß, wenn anderes Getreide mit ganzer Hand, die Erbſen dagegen nur mit halber Hand ausgeſäet werden. Oder, deutlicher zu reden, wenn auf ein Stück Acker 2 Scheffel Rocken Ausſaat fällt, ſo gehört auf das nähmliche Stück Acker nur 1 Scheffel Erbſen zur Ausſaat. Widrigenfalls würde man mehr Stroh, und deſto weniger Körner, zum Gewinn bekommen. Nun läßt ſich durchaus nicht ſagen, daß eine von ungefähr unter das Sommergetreide gerathene Erbſenpflanze ſich in einem weitern Abſtande von der Erbſen- und Haber-Pflanze befinde, und daß ſie einen weitern Raum um ſich her hätte, als jede Erbſenpflanze der auf den Erbſenäckern, nach obiger Ackerregel, zuſammen geſäeten Erbſen haben kann und ſoll. Umgekehrt, die Erbſenpflanze unter Gerſte und Haber ſteht noch einmahl ſo enge, weil letztere Getreidearten noch einmahl ſo dick, als die Erbſen, ausgeſäet werden. Nun bleiben uns nur folgende Urſachen der mehrern Fruchtbarkeit der Erbſenpflanze unter dem Sommergetreide, als die nächſten, übrig. 1) Es muß jede Pflanze in der Erde ihre eigenthümliche Nahrungstheile finden, die ſie vermittelſt der Wurzeln an ſich zieht; einen Stoff, den ſie irgendwo bald mehr bald weniger findet, der aber von Pflanzen anderer Art weniger angenommen, und folglich deſto mehr davon übrig gelaſſen wird. Wo nun auf einem Acker nichts, als allein Erbſen, beyſammen ſind, da müſſen die in dem Erdreiche befindlichen Nahrungstheile überall zugleich

gleich erſchöpfet, in deſto mehr Pflanzen vertheilet, und der letztern Fruchtbarkeit deſto mehr vermindert werden. Kommt nun eine Erbſenpflanze unter Gerſte oder Haber einzeln zu ſtehen, ſo gehen die den letztern angemeſſenen Nahrungstheile in die Gerſten- oder Haber-Pflanzen über, und laſſen dagegen die Nahrungstheile der Erbſenpflanze unberührt zurück, die denn von dieſer eingenommen, und zu ihrem beſſern Gedeihen angewendet werden können. Und hierin liegt auch wohl der Grund, warum die Feld-Früchte deſto beſſer gerathen, wenn man ſie abwechſelt; ſ. Th. I. S. 178, f, 2) Wenn Erbſen auf einem Stücke Acker beyſammen ſtehen, ſo wachſen ſie, zumahl wenn der Acker nur einiger Maßen ergiebig iſt, oberwärts zuſammen. Daher ſetzen die Schoten unterwärts nicht genugſam an, oder wachſen nicht völlig genug aus. Ihre Körner müſſen kleiner bleiben, oder die Schoten verfaulen gar, weil ſie von der Luft und Sonnenwärme nicht wohl berühret werden. Aus dieſer Urſache geſchieht es, daß die geſtabelten Erbſen die ungeſtabelten ſo ſehr übertreffen; denn die erſtern laufen, vermittelſt der beygeſetzten Reiſer, gerade in die Höhe, und werden nicht, wie die ungeſtabelten, zur Erde herunter gedrücket. Sind nun einzelne Erbſenpflanzen unter den Haber, ſo werden ſie nicht von andern Erbſenranken zur Erde niederwärts gezogen, ſondern ſie gehen nebſt dem Haber ganz gerade in die Höhe, und können alle ihre Schoten zur völligſten Länge unten und oben austreiben, größere Körner anſetzen, und ſelbige zur beſten Reife und Vollkommenheit bringen.

Es ſteht in eines Jeden Belieben, unter vorgedachte Getreidearten mehr Erbſen bey der Ausſaat zu thun, als oben angezeigt worden iſt. Man geht aber ſicherer, wenn man zu 14 Metzen Gerſte, Haber oder Sommerrocken, allemahl 2 Metzen Erbſen, und nicht mehr, hinzu thut. Man muß es, wie anfangs erwähnt worden iſt, wohl behalten, daß der Grund von der größern Fruchtbarkeit der Erbſenpflanze in ihrer Einzelnheit auf dem Acker beruhe, und daß daher die Fruchtbarkeit derſelben in dem Maße verringert werde, als ihrer deſto mehr in der Menge neben einander zuſammen kommen. Weil alſo die Erbſenpflanze den Acker von den ihr zugehörigen Nahrungstheilchen

ſtark

ſtark entlediget, ſo kann ſie daher von andern ihres gleichen nicht weit genug aus einander ſtehen. Dieſes letztere iſt jedoch nicht ſo weit auszudehnen, daß man die Erbſen, nach vorbeſtimmtem Maße, mit deſto weniger anderm Getreide vermengen, und z. E. dahin, wo etwa 14 Metzen im Gemenge ausfallen, nur 6 Metzen Gerſte und 1 Metze Erbſen ſäen wollte; denn hierdurch würde der Acker verwildert werden. Hat man einmahl das ökonomiſche Principium angenommen: Wo ein Scheffel Gerſte ausfällt, da iſt auch ein halber Scheffel Erbſen Ausſaat hinreichend: ſo bleibt man dabey, und trifft die rechte Ausſaat, wenn man 12 Metzen Gerſte mit 2 Metzen Erbſen vermengt, ſtatt eines ganzen Scheffels Gerſtenausſaat gelten läßt. Und nach dieſem richtigen Verhältniſſe kann man die übrigen Getreidearten, die man ins Gemenge ſäen will, ausgleichen.

Wie werden ſich aber die Erbſen, wenn man ſie allein haben will, in der Scheune von den andern Körnern ſcheiden laſſen? Sehr wohl und recht leicht. Dies geſchieht, wenn das ausgedroſchene Korn geworfen wird. Ein Erbſenkorn iſt ſchwerer, als ein Gerſten- und Haber-Korn, und verhält ſich wie 9 gegen 6. Daher fliegt ein Erbſenkorn beym Werfen ein Drittheil weiter, und läßt Gerſte und Haber ſchon ſo weit hinter ſich, daß die Erbſen ganz rein und allein aufgenommen werden können. In Anſehung des Sommerrockens verhalten ſich zwar die Erbſen wie 9 gegen 8; ſie fliegen aber, wenn die Tenne nur nicht zu kurz iſt, doch auch voraus, und können, vermittelſt des ſo genannten Flederſtabes, wohl an die Seite gekehret werden. Weitzen und Erbſen ſind ſich in der Schwere ziemlich gleich; daher wären ſie nicht wohl zu ſcheiden, wofern ſie zuſammen geſäet worden ſind; wenigſtens würde es ungleich mehr Mühe verurſachen.

Aus dieſem erhellet nun zur Genüge, daß die ſo leichte und nichts koſtende Methode, Erbſen unter Sommergetreide

treide zu ſäen, überall anzupreiſen ſey. Ich will nur unter Haber und Sommerrocken, weil zu beyden ſchlechteres Land genommen wird, das 12te, unter Gerſte aber, weil dazu das beſte Land kommt, das 20ſte Korn zum Ertrage der Erbſen rechnen. In Anſehung des Habers ſetze ich nur noch voraus, daß der Acker auch nicht zu ſchlecht ſey. Er iſt es aber meiſtens da, wo nur allein Rauchhaber gebauet wird. In ſolchen Gegenden würden die Gerſtenäcker nur allein die Probe halten. Dieſes letztere dürfte um ſo weniger fehlſchlagen, wenn man den Acker etwas düngete.

Die übrigen Vortheile aus der angeprieſenen Methode, ſind folgende: 1) Man gewinnt ein vortreffliches Winterfutter für die Schafe. Wenn Erbſen ohne Vermengung mit andern Getreide ſtehen, ſo ſind die unterſten Blätter der Erbſenranke, zumahl in naſſen Jahren, abgefault, oder doch nebſt dem untern Theile des Stängels angefault, ſchimmelig, übelriechend, und zur Fütterung nicht gedeihlich genug; dieſem Uebel wird durch die neue Methode gänzlich abgeholfen. 2) Die Feldfrüchte gerathen in einem Jahre, nach Beſchaffenheit der Witterung, nicht gleich gut. Iſt z. E. kein gutes Haberjahr, ſo kann wohl ein gutes Erbſenjahr ſeyn. Ein Stück Acker, nach der neuen Methode behandelt, kann daher den Ausfall der einen Frucht durch die andere erſetzen und wieder einbringen. 3) In manchen Jahren werden die Erbſen durch den ſo genannten Mehlthau ganz verdorben; ſehr ſelten aber, oder nie wird man in ſolchen Jahren unter der Gerſte eine durch den Mehlthau angegriffene Erbſenpflanze antreffen, obgleich die Gerſte, darunter die Erbſenranke ſteht, von demſelben getroffen iſt. Geſetzt nun, daß Haber oder Gerſte mit Mehlthau befallen worden, ſo iſt es dieſen Früchten zwar auch nicht vortheilhaft, aber doch niemahls ſo ſchädlich, als den Erbſen, von welchen ſolchenfalls öfters kaum die Ausſaat wieder gewonnen wird.

Wittenb. Wochenbl. v. J. 1772, St. 5, S. 33, fgg.

Die Methode, Menge-Erbſen zu ſäen, hat man auch in Schleſien nützlich befunden. Nach dem Berichte des 3 und 50 St. der ökon. Nachr. der patriot. Geſ. in Schleſ. v. J. 1776, hat ein gewiſſer J. G. F. die Probe gemacht, und unter 4 Scheffel Erbſen, 3 Viertel Gerſte gemengt, ſolche auf den gebreiteten Miſt geſäet, ſie flach untergearbeitet, und davon 25 Schock und 10 Gebund geärndet, wovon er 35¾ Scheffel reine Erbſen, und 13½ Scheffel Gerſte ausgedroſchen hat. Dieſes machte ihn begierig,

gierig, im folgenden Jahre ſeine Ausſaat zu verſtärken. Er ſäete 6 Scheffel Erbſen, ebenfalls auf den gebreiteten Dünger; weil er aber im vorigen Jahre bemerkt hatte, daß die darunter gemengte Gerſte den ſehr in die Höhe gehenden Erbſen noch zu ſchwach und zu kurz zum Anhalten war, ſo miſchte er, anſtatt der Gerſte, unter die 6 Scheffel Ausſaat 3 Scheffel Haber. Hiervon ärndete er $36\frac{3}{4}$ Schock, und gewann durch den Ausdruſch 56 Scheffel und 13 Metzen Erbſen, und 29 Scheffel 12 Metzen Haber.

Die alte Bauerregel, daß, wenn es viel Käfer gibt, die Erbſen wohl zu gerathen pflegen, findet man durch die Erfahrung ziemlich beſtätigt.

Die Erbſen werden, zumahl wenn bald nach ihrem Aufgehen anhaltendes trocknes Wetter ſich einſtellt, von dem bekannten Erdfloh nicht wenig beſchädiget, welcher die erſten Blätter durchlöchert, und das ſchnelle Wachsthum des Stängels ziemlich verhindern kann. Jedoch, wofern nur zeitig durchdringende Regen fallen, wird dem Uebel bald geſteuert; die Herzblätter wachſen deſto munterer hervor, obgleich die erſten Blätter, der Verletzung halber, bald vergelben und wegfallen. Ganz anders hingegen verhält es ſich mit dieſer Getreideſorte, wenn, im Fortwuchs der Pflanze, eine grüne Raupe Blatt und Stängel angreift. Man kann aber dieſe Art von Raupen einiger Maßen tilgen, wenn hin und wieder am Rande des Ackers Hufſchlag angezündet, und der Wind dabey wohl in Acht genommen wird, daß er die Witterung über den ganzen Erbſen-Acker ausbreiten kann. Gedachte Raupen dauern auch noch zuweilen bis in die Blühezeit, ſchaden aber doch wenig, wenn ſie nur einzeln angetroffen werden. Hingegen wird das Uebel vergrößert, ſo oft, kurz vor oder nach der Blüthe, eine Gattung von grünen Läuſen dazu kommt, die zugleich in den Neſtern der Raupen ſich zeigen. Trifft man ſie bey anhaltender Dürre in den Gipfeln der Erbſenſtängel in großer Menge an, ſo

ſaugen ſie ſelbige in 5 bis 6 Tagen dergeſtalt aus, daß der ganze Stängel nach 10 bis 12 Tagen ganz unſcheinbar wird und erſtirbt. Die Ackerleute ſchreiben es entweder den Sonnenregen, die bey dürrem Wetter öfters fallen, oder giftigen Nebeln zu, und ſagen: Der rothe Loh ſey hinein gefallen. So bald dieſes Geſchmeiß ſeine völlige Größe erlangt hat, bekommt es zarte Flügel und fliegt davon. Wenn man es zeitig genug inne wird, und die Erbſenſtängel, Beet vor Beet, abſchütteln läßt, kann man noch einigen Schaden verhüten; denn dieſe Thierchen fallen leicht von den Blättern herunter, und kommen um; auch kann ein ſtarker und anhaltender Regen ihnen geſchwinde den Reſt geben. Noch eine Art des Ungeziefers findet ſich in manchen Jahren auf den Früherbſen ein. Wann nähmlich die meiſten Schoten am untern Theile des Stängels ſchon vorhanden ſind, ſo kommen am Gipfel noch Blüthen heraus, welche zuweilen plötzlich welk werden und verderben. Der Landmann hält dafür, es rühre vom Wetterleuchten her. In der That aber ſind es kleine gelbe **Würmchen**, die dieſes verurſachen. Sie haben 6 Füße, und am Kopfe 2 ſubtile Fühlhörner, welche man mit bloßen Augen nicht ſehen kann. Am hintern Theile des Leibes erſcheint ein ſchwarzes Pünctchen, da ſonſt der ganze Leib durchaus von gelber Farbe iſt. Dieſe Würmchen laufen ſehr ſchnell, niſten ſich im Gipfel des Erbſenſtängels um die daſelbſt hervor brechenden Blüthen häufig ein, und verurſachen mit ihrem Saugen, daß gedachte Blüthen verwelken. Hat endlich der Erbſenſtängel auch in ſo weit gewonnen, daß er Schoten in Menge getrieben hat, ſo ſind dieſelben doch noch nicht auſſer Gefahr, verderbet zu werden. Die Süßigkeit der Schoten und der darin befindlichen jungen Erbſen verurſachet, daß ſie von zweyerley Arten Würmer ihre Anfechtung haben; nähmlich von einem **braunen Wurme**, und von einer Menge **kleiner Maden**,

den, die man in den Schoten, nach dem die Witterung iſt, zuweilen mehr oder weniger bemerkt. Dieſes Ungezie- fer hat unſtreitig ſeinen Urſprung von gewiſſen Fliegen, die an hellen und ſchwülen Tagen um die Erbſenäcker in zahlreicher Menge herum ſchwärmen, und ſowohl von dem ſüßen Safte der Blätter und des Stängels, als auch der Schoten, ſich nähren. Dieſe Fliege bohrt mit ihrem Lege- Stachel, am untern und obern Ende der Schote, oder auch in der Mitte, ein ſubtiles Loch hinein, und bringt ihre Eyer- chen zwiſchen die noch kleinen Körner, welche mehrentheils mit einer zarten, weißen, Baumwollen-ähnlichen Mate- rie umgeben ſind. Das Löchlein wächſt bald wieder zu, und die gedachte weiße Materie vermehrt ſich in wenig Ta- gen, bis ſie dem Wurme, oder den Maden, zum Neſte die- nen kann, worin ſelbige vermittelſt der Sonnen-Wärme ausgebrütet werden. Doch ſind nicht in allen ſolchen Ne- ſtern Würmer oder Maden vorhanden, weil vermuthlich nicht alle eingeſchmeißte Eyer fruchtbar ſind. Die braunen Würmer findet man in den mehreſten Schoten allein, im- gleichen auch die Maden; zuweilen trifft man aber auch Schoten an, wo Maden und Wurm, jedoch in verſchiede- nen Neſtern, zugleich vorhanden ſind; woraus erhellet, daß es zweyerley Fliegen ſind, welche dieſe Brut anſetzen. Der braune Wurm frißt ein oder etliche Erbſen an, die neben ein- ander liegen, nachdem er bald oder ſpät aus ſeinem Neſte hervor gekommen iſt. Merkwürdig iſt hierbey, daß der Keim der angefreſſenen Erbſe unverletzt bleibt, weil er an dem Orte ſteckt, wo die Frucht auf dem Stiele ſteht; daher man auch dergleichen von dieſem Wurme verletzte Erbſen ſicher ſäen kann, wenn ſie nur nicht allzu geringe und klein ſind. Sobald die Körner hart werden, verwandelt ſich der Wurm in ein geflügeltes Inſect, und frißt ein Löchlein durch die Schale, wo er ſeinen Ausgang ſuchet. Wo Maden in der Schote ſind, werden die Erbſen nicht angefreſſen, ſondern nur am Wachsthume verhindert, und verſchrumpfen einiger Maßen.

Von

Von dem **Erbſen-Käfer**, Bruchus piſorum *L.* ſiehe unter Samen-Käfer, im Art. Käfer.

Von einer Art Läuſe, welche im Sommer 1748 den Erbſen ſehr ſchädlich geweſen, ſ. Hamb. Mag. 3. 3 Band, S 372 und 380.

Hrn. Paſt. Orth Beſchreibung verſchiedener Arten des Ungeziefers, welche Erbſen und Wicken bisweilen merklich beſchädigen, ſt. im VI B. der Oecon. Nachr. S. 318, fgg.

Von dem Erbſenkäfer, welcher in den americaniſchen Colonien großes Unheil anrichtet, ſ. den I Band der Tranſactions of the American philoſophical Society, held at Philadelphia &c. 1771, 4. S. 243.

Bey keinen Getreidearten kommt ein Wirth, wegen der richtigen Zeit ſie **einzuärnden**, in öftere und mehrere Verlegenheit, als bey den Erbſen, weil dieſe ſehr ſelten zu gleicher Zeit reif werden. Wenn einige ſchon dergeſtalt, ſowohl am Stroh als an Körnern, zu ihrer Zeitigung gelangt ſind, daß ſie ſicher abgebracht werden könnten, ſo ſind doch die andern theils nur erſt halb reif, theils ganz grün, und zum Theil blühen ſie noch wohl gar. Dieſen vermiſchten Zeitigungszuſtand pflegt man gemeiniglich in geilen Aeckern und naſſen Jahren wahrzunehmen; hauptſächlich aber entſteht er, eben ſo wie bey der Gerſte, daher, daß dieſe Frucht bey einer trocknen Witterung geſäet worden iſt, und alſo die Körner nicht zu gleicher Zeit aufgehen können. Will man ſich, unter dieſen Umſtänden, wegen der zuerſt reif gewordenen zur Aernde bewegen laſſen, ſo geht alles übrige verloren. Gewiß aber iſt es auch, daß das Abwarten der unreifen bey den bereits reifen einen unfehlbaren Verluſt vieler Körner nach ſich zieht. Die Vernunft lehret von ſelbſt, daß man auch hier den kleinſten Schaden für den größern wählen, folglich die Sache wohl überlegen müſſe. Die Menge der Körner macht die Sache nicht allemahl aus, ſondern es kommt dabey beſonders auf deren innere Beſchaffenheit und Güte an. Nimmt man die Erbſen, ſobald die erſten reif ſind, weg, ſo erhält man dadurch zwar eine größere

Menge derſelben; allein, die unreif gebliebenen ſind theils grün, theils werden ſie unter dem liegen ganz ſchwarz, und ſind daher zu keinem weitern Gebrauche, als zur Fütterung und Mäſtung des Viehes, tauglich. Wenn man nun den großen Uuterſchied zwiſchen guten Koch- und dergleichen Futter-Erbſen, ſowohl in Anſehung des Gebrauches als auch des Preiſes, in eine vernünftige Ueberlegung nimmt: ſo wird man von ſelbſt überzeuget werden, daß es am beſten gethan ſey, wenn man ſeine Erbſen, dem größten Theile nach, ſo reif als möglich iſt, werden läßt. Driſcht man gleich einige Scheffel weniger aus, ſo wird doch dieſer Verluſt durch die mehrere Güte der ganzen Maſſe reichlich erſetzet.

Die Erbſen werden, wie überhaupt alle Hülſen-Früchte, mit der Grasſenſe ins Schwad gehauen. Man hat dabey nur dieſes einzige in Acht zu nehmen, daß man ſie allemahl querüber hauen laſſe, weil dieſe Früchte gar ſehr zu lager wachſen, und alſo, wenn man nicht dieſe Regel beobachtet, in den Furchen leicht vieles überhauen werden, und zum Schaden des Eigenthümers ſtehen bleiben kann. Bey dem Abbringen der Erbſen, iſt, ſo viel möglich, eine anhaltende trockene Witterung zu erwählen, weil bey dieſer Frucht, wenn ſie nach bekommenem Regen wieder trocken wird, der größte Theil der Schoten aufſpringt, und ſie auf ſolche Art ihre meiſten und beſten Körner auf dem Acker zurück läßt, dergeſtalt, daß der Eigenthümer meiſtentheils nur leeres Stroh iu die Scheune bekommt.

Wenn die Erbſen ſehr liegen, muß man ſie bey lockern und etwas feuchten Boden, ſonderlich früh, mit den Händen ausraufen.

Sobald die abgehauenen Erbſen, in Strohſeile aufgebunden, vom Acker eingefahren ſind, werden ſie auf Stangen gelegt, und bleiben ſolcher Geſtalt gemeiniglich bis Weihnachten im Strohe liegen. Sie müſſen aber ihr lager in der Scheune in der Höhe haben, indem ſie

in

in den niedrigen Banſen leicht an Stroh und Körnern verderben, weil ſie, gedachter Maßen, nicht alle durchgängig gleich und recht trocken eingebracht werden können, oder auch, ihrer Art nach, die Feuchtigkeit in einer dumpfigen Banſe bald in ſich ziehen können.

Die Erbſen laſſen ſich unter allem Getreide am beſten **ausdreſchen**, indem ſie nur gleichhin ausgebreitet werden, und alſo ein Stroh nach dem andern zu beyden Seiten abgedroſchen wird; hernach ſchüttelt man das abgedroſchene Stroh aus, und bindet es in Strohſeile, welche man nicht Schütten, ſondern nur **Erbſen-Stroh** nennet. Von den ausgedroſchenen Erbſen wird nur das gröbſte abgerechet; denn weil ſie zu ſehr laufen, und alſo die meiſten in die Spreu kommen möchten, dürfen ſie gat nicht überkehret werden. Alsdann ſtößt man ſie an der Tenne auf einen Ort zu Haufen, wurft ſie, wie anderes Getreide, gegen den Wind, (wobey vorn quer über der Tenne ledige Säcke ausgebreitet werden, damit die Erbſen nicht zur Tenne hinaus ſpringen können,) nimmt endlich die vorderſten zu Samen, die geringen aber zum Futter für die Hühner oder Tauben, und verkauft das übrige, was man nicht zu Verſpeiſung und zu Samen nöthig hat. Aus dem **Erbſenſtrohe** werden nur lauter Wirrgebünde gemacht, welche ſowohl den Kühen um Weihnachten, wenn ſie zu kalben pflegen, als auch den Zuchtſchafen, ehe ſie lammen, gegeben, auch an ſtatt des Heues vorgeleget werden. Es wird auch das Erbſenſtroh, zu Vertreibuug der Würmer bey den Pferden, wenn es ihnen mit unter das Futter gemenget wird, als ein ſicheres Mittel gerühmet. Uebrigens wird daſſelbe auch zur Bedeckung zarter Gewächſe im Winter gebraucht. Die Spreu oder Schalen werden den Kühen mit unter die Siede gemenget.

Bey Anſchlagung der Lehen- und Land-Güter, ſind die Erbſen allemahl, es mögen dieſelben in die Brache geſäet, oder in dem Gerſtenfelde erzeuget werden, und

zwar in jenem Falle mit noch mehrerm Rechte als in letzterm, in Abnutzung zu bringen. Denn, da ſie guten Acker haben müſſen, ſo geht dadurch an Gerſten-Ausſaat ſo viel ab, als an Erbſen geſäet wird; ſäet man aber die Erbſen in die Brache, ſo gewinnet man dadurch eine Abnutzung, ohne an einer andern Getreideart einen Abgang zu leiden. Der Preis der Erbſen pflegt gemeiniglich dem Rocken gleich zu ſeyn. In Sachſen werden ſie zu 1 Rthlr. 12 Gr. angeſchlagen, welches nach dem hieſigen Maße ungefähr 17 Groſchen betragen würde.

Hrn. v. Schweder Nachricht von Anſchlagung der Güter, (nach der Ausgabe des Hrn. Präſid. v. Benekendorf) Berl. 1775. 4 S. 147, f.

Die Erbſen werden grün zu Suppe, oder an die Speiſen, z. E. junge Hühner, Schollen ꝛc. oder als ein Zugemüſe in den Schalen gekocht. Die jungen Erbſen haben noch keine ſo grobe Theile, daß ſie den Magen beſchweren könnten, und beſonders enthalten ſie bloß einen ſüßlichen angenehm kühlenden Saft in einer noch auflösbaren wäſſerigen Hülſe.

Friſche Schoten- oder grüne Erbſen zu kochen, thut man junge ausgekörnte Erbſen in einen Topf, gießt Fleiſchbrühe daran, würzet ſie mit Pfeffer und Muskatenblüthe, thut Butter dazu, röſtet ein wenig Mehl darin, und leget zuletzt noch ein Stückchen Butter daran.

Friſche Schotenerbſen in der Caſſerole zugerichtet. Man nimmt recht weiche grüne Erbſen, paſſirt ſie mit Butter oder Speck in der Caſſerole, und läßt ſie ein wenig kochen; alsdann werden ſie mit Salz, einem Bündchen kleiner Zwiebeln und Peterſilie gewürzt. Wenn ſie faſt gar ſind, wird friſche Sahne hinein gethan, oder Milch mit Eyern angerührt, und hernach zu einem Beygerichte angerichtet. Man kann, nach Belieben, auch Zucker darein thun.

Friſche Erbſen mit den Schalen zu kochen, werden von den Erbſen die ſtarken Zäſerchen an der Schale abgezogen, wie bey den Bohnen, hernach gewaſchen und gebrühet. Wenn das Waſſer abgegoſſen iſt, thut man Fleiſchbrühe und Gewürz daran,

daran, und brennt ein wenig Mehl darein; zuletzt wirft man noch ein Stückchen Butter daran, und läßt es noch einmahl mit aufſieden.

Da man im Winter gern grüne, oder doch wenigſtens grün ſcheinende Vorkoſten eſſen mag: ſo iſt man auf die Erfindung gefallen, dieſelben entweder abzudörren, oder einzumachen; da aber hierzu die grünen Gartenerbſen nicht allemahl hinreichend ſind, ſo müſſen auch die gemeinen Felderbſen die Stelle hierunter vertreten.

Um junge grüne Erbſen den Winter über zu erhalten, ſtellet man eine Erbſenſaat dergeſtalt an, daß ſie ihre Schoten nicht eher, als zur Herbſtzeit, etwa im September, erſt liefern. Alsdann macht man die Erbſen aus den Schoten heraus, trocknet ſie im Schatten, und behält ſie hernach an einem trocknen Orte, bis man ſie ſpeiſen will, auf; denn ſolchergeſtalt geht, da ſie ſo viel langſamer trocknen, alle Feuchtigkeit aus ihnen heraus, da hingegen die Wärme des Ofens oder der Sonne gleichſam nur die Oberfläche derſelben zuſammen zieht. Sie pflegen alsdann einzuſchrumpfen, und ihre inwendige Feuchtigkeit kann ſich keinen Weg bahnen, um auszudunſten. Brühet man die Körner vor dem Trocknen, ſo werden ſie zwar grüner, aber auch härter zu kochen. Zum Verſpeiſen müſſen dieſe gedörrte grüne Erbſen eben ſo, wie die grünen Bohnen, den Abend vorher in warmes, jedoch nicht heißes, Waſſer, worein ein Bündel mit feiner Aſche gelegt worden iſt, geſchüttet, und die Nacht hindurch eingeweicht werden. Sie verlieren in dem Laugenwaſſer ihre beym Dörren erhaltene Runzeln, und bekommen ihre erſte runde und volle Geſtalt, ſammt der grünen Farbe, wieder. Uebrigens werden ſie auf eben die Art zubereitet, wie die friſchen Erbſen im Sommer.

Beym Einmachen der grünen Erbſen verfährt man auf zweyerley Art. 1) Man lieſet ſolche Schoten aus, in welchen die Erbſen bereits einige Feſtigkeit erlangt haben, macht die Erbſen aus ihren Schoten, nimmt ſodann ein

ſo genanntes Zuckerglas, beſtreuet deſſen Boden zuvörderſt, einen Meſſerrücken dick, mit Küchenſalz, und ſchüttet darauf eine Lage Erbſen, einen kleinen Finger dick; auf die Erbſen folgt wieder Salz, wie vorhin, und auf dieſes wieder Erbſen; und ſolchergeſtalt fährt man, Schichten zu machen, fort, bis das Glas beynahe voll iſt. Das Salz ſchmilzt ſodann von ſelbſt, und gibt den Erbſen eine Brühe, in welcher ſie ſich ſehr gut erhalten, ohne das mindeſte von ihrer grünen Farbe zu verlieren. Der Brühe muß ſo viel ſeyn, daß ſie die Erbſen einen kleinen Finger dick bedecke; widrigenfalls darf nur mehr Salz in das Glas geworfen werden, wovon denn die Brühe ſich gar bald vermehren wird. Das Glas wird an einen Ort geſtellet, wo es nicht frieren kann, mit einem Stücke Blaſe verbunden, und zur Winterszeit, vermittelſt eines Löffels, ſo viel als man benöthigt iſt, heraus gehohlet. Oder 2) es werden ausgeſchälte Erbſen, die nicht allzu alt ſind, in eine irdene Schüſſel gethan, und geſalzen. Auf 1 Maß wirft man etwa 2 gute Händevoll Salz, läßt die Erbſen darin unter einander ſchwitzen, bis das Salz zergangen iſt, füllet ſie in Bouteillen, ſtampfet dieſe auf einem weichen Stuhl, daß die Erbſen ſich recht feſt ſetzen, ſondert die Lake, welche das Salz verurſachet, von den Erbſen ab, macht die Bouteillen mit einem Korkſtöpſel zu, bindet ein Läppchen ſo feſt darum, daß der Pfropf nicht abſpringe, leget Stroh in einen großen kupfernen Keſſel auf den Boden, gießt Waſſer darauf, ſetzt die Bouteillen in den Keſſel, daß das Waſſer bis an den Pfropf geht, doch ſo, daß keine die andere berühre, ſchiert Feuer an, und läßt das Waſſer kochen. Nachdem das Waſſer etwas gekocht hat, läßt man das Feuer ausgehen; die Bouteillen bleiben über Nacht im Waſſer ſtehen; ſodann nimmt man ſie heraus, bindet das Läppchen ab, picht die Bouteillen gut zu, ſetzt ſie umgekehrt im Keller in Sand; und auf dieſe Art erhält man ſie durch den Winter bis in das Frühjahr. Weil dieſe eingemachte

Erbſen vom Salze ſehr vieles an ſich nehmen, ſo iſt es nöthig, ſie vor dem Gebrauche in Waſſer einmahl aufkochen zu laſſen, das Waſſer abzugießen, und es mit andern Waſſer noch zwey oder drey Mahl zu wiederhohlen, damit der Salzgeſchmack, ſo viel als möglich, weggeſchaffet werden möge. Durch das Einmachen verlieren dieſe Erbſen viel von ihrer Süßigkeit, welche ſich durch Zuſatz von Zucker, an die Brühe, mit der ſie genoſſen werden ſollen, einiger Maßen erſetzen läßt.

Grotjans phyſikal. Winterbeluſtigung, Nordhauſ. 1751, 8. S 154, f.
Hamburg. Magazin XXIV B. 2 St. 1760, 8 S. 222, f.
Berlin. Sammlungen, V B. 6 St. 1773, 8 S. 599, f.
Leipz. Int. Bl v. J. 1768, S. 207; v. J. 1772, S. 259, u. v. J. 1774, S. 231.

Von den ausgedroſchenen Erbſen kochen manche ganz gelb, wie Wachs; andere hingegen ſehen ganz weiß und blaß aus. Man hat auch, wie oben, S. 183 erwähnt worden iſt, gewiſſe Arten, die, wenn ſie gleich dürre werden, dennoch im Kochen ihre grüne Farbe, wie die grünen Schotenerbſen, behalten.

Es geſchieht ſehr oft, **daß die Erbſen im Kochen nicht weich werden wollen**, folglich den Menſchen zur Speiſe nicht wohl dienlich ſind. Dieſe Klage über die Erbſen iſt mehrentheils bey allzu dürren Sommern faſt allgemein. Es verurſachet aber allzu große Dürre nicht allein bey den Erbſen, ſondern auch bey vielen andern Küchengewächſen, als: Weißkohl, Paſtinak und Peterſilienwurzeln ꝛc. daß ſie, zumahl an Orten, wo der Boden von Natur hitzig iſt, nicht ſo bald weich kochen, auch nicht ſo wohlſchmeckend ſind.

Diejenigen, welche noch in dem alten Wahne ſtehen, daß gewiſſe Himmelszeichen ſolches verurſachten, und daher ihre Erbſen lieber in einem wäſſerigen Zeichen, als die Fiſche und der Waſſermann ſind, ausſäen, ſind gar nicht zu hören, und finden ſich ſelbſt mehrmahl in ihrem Wahne betrogen. Andere wollen in ein Land ſäen, wo im vorigen Jahre Möhren geſtanden haben, und glauben, daß ſie davon weich kochten. Dieſe möchten noch einige natürliche, obwohl von

ihnen ſelbſt nicht recht eingeſehene, Urſache für ſich haben, die ihnen zu Statten kommen könnte. Leopold ſagt, in ſeiner Einleit. zur Landwirthſchaft, S. 122, gar recht, daß die Urſache des Weichkochens von einem ergiebigen, gelinden und milden Acker, uud guter Witterung, abhange. Nun wird das Möhrenland entweder tief geackert oder gegraben; iſt dieſes, ſo bekommt der Acker einen lockern und tiefen Grund, folglich kann der Regen beſſer eindringen, und das Wachsthum der Erbſen wird dadurch gar ſehr befördert. Kommt nun die erforderliche bequeme Witterung dazu, ſo kann es einiger Maßen helfen; allein, dieſes kann auch auf einem andern etwas tief gepflügten Acker, bey guter Witterung, da es nicht zu wenig auch nicht zu viel regnet, erfolgen. Es ſteht alſo nicht allezeit in unſerer Gewalt, ſolches zu befördern oder zu verhindern.

Daß übrigens auch grüne und friſche Erbſen in tophſteinichten und kalkichten harten Waſſer nicht weich werden wollen, iſt eine bekannte Erfahrung. Die dürren Erbſen werden viel beſſer in Fluß= als Brunnen=Waſſer gekocht.

Rammelt von den Urſachen, warum die Felderbſen in manchem Jahre nicht weich kochen, und den Mitteln dagegen, ſ. in Hrn. Prof. Schrebers Sammlung ꝛc. 3 Th. Halle 1758, gr. 8. S. 229, fgg.

Wie ſehr die Erbſen, ſie mögen reif oder unreif genoſſen werden, die Blähungen vermehren, iſt einem Jeden aus der Erfahrung bekannt. Doch verſpürt man dieſe ſchädliche Wirkung mehr von den ſo genannten **Krollerbſen** (*) d. i. den hart gekochten, und gewiſſer Maßen nur gebrüheten, und mit ihrer Hülſe genoſſenen, als den durchgeſchlagenen, wiewohl man es verhüten kann, wenn man etwas Thymian und Majoran daran thut.

Zum Durchſchlagen bedient man ſich des ſo genannten Erbſentopfes, d. i. eines irdenen oder blechernen bauchigen Gefäßes ohne Fuß, welches wie ein Durchſchlag durchlöchert iſt, worin die gekochten Erbſen vermittelſt einer hölzernen Reibkeule von ihren Hülſen abgeſondert und durchgeſtrichen werden.

Man behauptet auch, daß diejenigen, die viele grüne Erbſen mit den Schalen eſſen, einen ſtinkenden Athem darnach

(*) Von dem niederſ. kroien, krollen, krüllen, brühen, eigentlich in heißem Waſſer zuſammen laufen, und durch heißes Waſſer zuſammen laufen machen.

darnach bekommen. Kalte Erbſen mit Eſſig oder Baumöhl, ſind überhaupt ungeſunder, als die warm gegeſſen werden.

Daß diejenigen, welche in den zwölf Nächten nach dem Chriſtfeſte, Erbſen oder andere Hülſenfrüchte eſſen, garſtige Schwären davon bekämen, iſt ein einfältiger Weiber-Aberglaube.

Unter den verſchiedenen Zurichtungen der Erbſen, gedenke ich nur des ſo genannten Erbſenkoches, und des Erbſenkuchens.

Der **Erbſenkoch**, auch **Pfanzel** genannt, iſt ein böhmiſches Gericht, welches halb aus Erbſen, und halb aus Graupen beſteht. Man ſetzt trockene Erbſen zum Feuer, und läßt ſie halb gar kochen, imgleichen auch ſo viel Graupen; darnach nimmt man beyde Sorten zuſammen, und läßt ſie vermiſcht wieder kochen, bis ſie gar ſind; hierauf ſalzet man ſie ein wenig, ſeihet ſie ab, und miſchet etwas Jngber und Pfeffer, auch ein wenig geriebene Semmel, darunter. Endlich ſetzt man Butter in einer Caſſerole oder Tiegel aufs Feuer, damit ſie braun werde, ſchüttet die mit Graupen vermiſchten Erbſen hinein, läßt ſolche unten braun werden, und richtet ſie alsdann an.

Um **Erbſenkuchen** zu machen, treibe man wohlgekochte Erbſen mit Milch durch ein kleines Sieb, thue geriebenes Eyerbrod, Zucker, Zimmet, kleine Roſinen und Jngber darein, ſchlage 4 bis 6 Eyer daran, und menge alles wohl durch einander, daß es aber nicht zu dünn werde; ſonſt muß noch mehr Brod dazu genommen werden. Hernach beſtreiche man den Model mit Butter, beſtreue ihn mit Brod, oder lege in den Model einen ausgewälgerten Teig, ſchütte die angemachte Fülle hinein, laſſe es im Ofen backen, und ſtreue zuletzt Zucker darauf.

Man hat ſich auch der **Erbſen an ſtatt des Kaffe** bedient; ſie haben aber mit dem Kaffe weiter nichts ähnliches, als die Farbe, und ſind von ſchlechtem Geſchmacke.

ſchmacke. Um ihnen ihren geilen Geſchmack zu benehmen, pflegt man ſie, nachdem ſie gebrannt ſind, ſogleich in einen Durchſchlag zu ſchütten, und dieſen Durchſchlag in eine Schüſſel mit kaltem Waſſer zu halten, ſo daß das Waſſer darüber hinweg gehe, da denn mit dem davon aufſteigenden ſtarken Dampfe zugleich ein Theil des für den Geſchmack Unangenehmen mit verfliegt.

Das **Erbſenmehl**, oder das von Erbſen verfertigte und klar gemahlene Mehl, gebraucht man zum Verbakken. 6 Scheffel Erbſen geben gemahlen 1017, 6 Scheffel Korn hingegen nur 840 Pfund Mehl; da nun Korn und Erbſen einerley Preis haben, ſo zeigt ſich der Nutzen von letztern ſogleich durch den Unterſchied des erhaltenen Mehlgewichtes.

Leipz. Int. Bl. v. J. 1771, S. 31, u. v. J. 1773, S. 21.

In der Theurung des Jahres 1771, kaufte das pforzheimer Waiſenhaus für 1000 Gulden Erbſen, und ließ Brod daraus backen. Dieſes war, ſo lange es friſch war, von gutem Geſchmacke, aber die Leute wurden dabey heiſer, und bekamen böſe Hälſe.

Braunſchw. gel. Beytr. v. J 1773, Col. 60.

Mit dem Erbſenmehle pflegt ſich auch das Frauenzimmer, weil es glatte und zarte Haut machen ſoll, zu waſchen.

Die **grauen** oder ſo genannten **Sau-Erbſen**, Engl. Hog-peas, gibt man in England den Pferden an ſtatt des Habers.

Nachricht, das Säen der Sau-Erbſen betreffend, ſt. im 1 Th. des überſ. Muſeum ruſt. & commerciale, L. 1764, 8. S. 374 – 380.
Eine irrige Methode, Erbſen auf einen kreidigen Boden zu ſäen, angegeben und gebeſſert, ſt. im 6 Th. deſſelben, 1767, 8. S. 67, fgg.
Die beſte Art und Weiſe, Erbſen einzuärnden, ſt. eb. daſ. S. 301, f

Die Erbſen, ſonderlich die grauen, gebraucht man auch zum Mäſten der Schweine. Man läßt ſie in dieſer Abſicht, wie die Gerſte, malzen.

Empfehlung einer Methode, Erbſen zum Schweinefutter zurecht zu machen, ſt. im 3 B. des Muſ. ruſt. & commerc. Leipz. 1765, 8. S. 200, fgg.

Wie

Wie mit Erbſen, Aenten, Gänſe und Kapaune zu mäſten, ſiehe unter **Gans**.

Wie die Erbſen zur Vertreibung der Hausgrillen und Schwaben zu gebrauchen, ſiehe unter **Heime**.

Grüne Erbſen mit den Blättern und Schalen zerſtoßen, und auf entzündete Glieder geſchlagen, kühlen den Brand. Das aus Erbſenblüthe gebrannte Waſſer, ſoll für hitzige und ſchwärende Augen ſehr dienlich ſeyn.

Erbſen in einem Topfe, der meiſt mit Waſſer angefüllt war, haben, nachdem ſie das Waſſer eingeſogen hatten, eine aufgelegte Laſt von 184 Pfund in die Höhe gehoben; woraus ſich die ungemeine Gewalt, womit ſchwellende Erbſen ſich ausdehnen, abnehmen läßt. Man bedient ſich ihrer daher in der Zergliederungskunſt, die Knochen des Kopfes zu ſprengen.

In Verlaſſenſchaften gehört die Hälfte der Erbſen, welche am Tage des Ablebens auf dem Hofe vorhanden geweſen, und am dreyßigſten noch übrig ſind, der Wittwe ins Mußtheil; die Aernde der ausgeſäeten Erbſen hingegen fällt den Erben zu, wenn ſie die Ege beſtrichen hat.

Der ehemahl. königl. preußiſche geh. Finanzrath Hr. v. **Brenkenhof**, welcher auf ſeinen Gütern alle nur mögliche Proben mit ausländiſchem Vieh und fremden Sorten Getreides anſtellete, hatte unter andern auch eine Art **cujaviſcher Erbſen**, welche ſo groß wie Zucker-Erbſen ſind, ſtark im Stroh wachſen und ſehr gut zutragen, und wovon er, da er ſie ſchon ſeit 4 Jahren geſäet, noch niemahls unter das 18te Korn geärndet hat. Dieſe Erbſen werden aber nicht ſehr früh, ſondern erſt im Anfange des Maymonathes geſäet, und nehmen vorlieb, wenn das Land zwey auch drey Mahl gepflüget wird. Auch hatte Derſelbe eine Art **engliſcher Erbſen**, welche etwas kleiner, doch wie die hieſigen ordinären Erbſen groß ſind, faſt gar keine Hülſen haben, ſehr geſchwinde kochen, einen ſüßen angenehmen Geſchmack haben, ſehr voll tragen, und überaus feines Stroh geben, welches die Schafe bis auf die letzte Ranke ver-

verzehren. Von dieſen engliſchen Erbſen, welche auch ſchon an 4 Jahre geſäet worden, hatte Derſelbe noch nicht unter das 20ſte Korn, im J. 1776 aber darüber, geärndet.

Erbſe, (Acker-) ſiehe oben, S. 173.
—— (Admiral-) ſiehe oben, S. 184.
—— (Blaſen-) ſiehe **Herz-Erbſe**.
—— (Bouquet-) } ſiehe oben, S. 181.
—— (Büſchel-) } ſiehe oben, S. 181.
—— (cujaviſche) ſiehe oben, S. 221.
—— (Dolden-) ſiehe oben, S. 181.
—— (engliſche Zwerg-Zucker-) ſiehe oben, S. 186.
—— (Feld-) ſiehe oben, S. 173 und 188.
—— (Fontanell-) ſiehe oben, S. 182.
—— (Franz-) ſiehe oben, S. 186.
—— (Früh-) } ſiehe oben, S. 173.
—— (Garten-) } ſiehe oben, S. 173.
—— (graue) ſiehe oben, S. 220.
—— (grüne) ſiehe oben, S. 183.
—— (Herz-) ſiehe in H.
—— (holländiſche Zucker-) ſiehe oben, S. 184.
—— (Kaffe-) ſiehe oben, S. 183.
—— (Kicher-) ſiehe **Kicher**.
—— (Klunker-) ſiehe oben, S. 182.
—— (Kroll-) ſiehe oben, S. 218.
—— (Kronen-) ſiehe oben, S. 181.
—— (Krummſchoten-) ſiehe oben, S. 184.
—— (Maulwurf-) ſiehe oben, S. 183.
—— (Ocher-) ſiehe in **O**.
—— (Platt-) ſiehe in **P**.
—— (römiſche) ſiehe unter **Wicke**.
—— (Roſen) ſiehe oben, S. 181.
—— (Sau-) ſiehe oben, S. 220.
—— (Sichel-) ſiehe oben, S. 184.
—— (Spat-) ſiehe oben, S. 173.
—— (Stabel- oder Stängel-) ſiehe oben, S. 182.
—— (Stock-) ſiehe oben, S. 189 und 192.

Erbſe,

Erbſe, (Trauben=) ſiehe oben, S. 181.
—— (wälſche) werden von Einigen die wilden Stachelbeeren, Groſſularia uva criſpa *Linn.* genannt.
—— (Zieſer=) ſiehe **Richer.**
—— (Zucker) ſiehe oben, S. 184 und 186.
Erbſenbaum, (Honig=) ſiehe Th. I, S. 206.
——— (ſibiriſcher) ſ. eben daſ. S. 196.
——— (ſtacheliger amerikaniſcher) ſ. eb. daſ. S. 193.
Erbsbohne, ſiehe Th. VI, S. 129.
Erbsgelb, ſiehe unter **Gelb.**
Erbſenkette, ſiehe unter **Kette.**
Erbſenkoch, **Erbſenkuchen**, } ſiehe oben, S. 219.
Erbſenmehl, ſiehe oben, S. 220.
Erbſenſtroh, ſiehe oben, S. 213.
Erbſentopf, ſiehe oben, S. 218.
Erbſichdorn, ſiehe **Berberis.**
Erbügen, von Bug, bey den Fleiſchern, **ein Schwein erbügen**, oder **verbügen**, es nach dem Buge zu ſtechen, wodurch das Geblüt zurück gehalten, und das Fleiſch verderbet wird.
Ercker, ſiehe **Erker.**
Erd=Ader, ſiehe Th. I, S. 398.
Erd=Apfel, ein Nahme, der verſchiedenen runden, einem Apfel ähnlichen Wurzeln oder Früchten, welche entweder in der Erde, oder doch nahe an ihrer Oberfläche wachſen, beygeleget wird.

1. In einigen Gegenden, z. B. der Mark Brandenburg, heiſſen die Kürbiſſe Erdäpfel. Siehe **Kürbiß.**
2. Die Alraun, deren Beeren nahe an der Erde wachſen. Siehe Mandragora.
3. Den Trüffeln, welcher Nahme ſelbſt aus **Erd=Aepfeln** verderbt zu ſeyn ſcheint. Siehe **Trüffel.**
4. Den runden, knolligen, eßbaren Wurzeln des Solani tuberoſi *Linn.* Siehe **Kartoffel.**

5. Dem

5. Dem Helianthus tuberoſus, foliis ovatò-cordatis triplinerviis *Linn.* Helianthus radice tuberoſa *Royen.* Helianthemum Indicum tuberoſum *C. B.* Heliotropium tuberoſum; Sol altiſſimus radice tuberoſa eſculenta; Corona ſolis parvo flore tuberoſa radice *Tourn.* Chryſanthemum latifolium Braſilianum; Aſter Peruanus tuberoſus; Flos ſolis Farneſianus. *Col.* Dieſe Pflanze gehört zum Geſchlechte der Sonnenblumen, und treibt aus der Wurzel lange Stängel von 8 bis 9 Schuh, ohne Nebenzweige, an deren Spitze zuweilen, im Sept. und October, kleine gelbe Blumen hervor kommen. Die Wurzeln ſind knollig, eßbar, und größer wie die Kartoffeln. Sie ſtammen aus Braſilien her, werden jetzt in Deutſchland ſehr häufig gebauet, und heiſſen in ganz Nieder-Sachſen **Erdäpfel**, in der Lauſitz, Meißen ꝛc. **Erdbirnen, Grundbirnen**, in der Mark **Unterartiſchocken, Artiſchocken unter der Erde**, an andern Orten aber **Erdartiſchocken, Jeruſalemsartiſchokken**, Fr. Taupinambours, Topinambours (von der Provinz, wo ſie urſprünglich wachſen,) Poires de terre. Sie ſind von verſchiedener Größe, und manchmahl einer Fauſt groß, höckerig, einander an der äuſſerlichen Geſtalt nicht gleich, auswendig röthlich und glänzend, inwendig aber weiß und fleiſchicht. In der Mitte der Blumen kommen zwar, wenn ſie verblühet ſind, viele kleine Samenkörnlein hervor, wodurch ſie aber nicht fortgepflanzet werden können, ſondern man nimmt die rothen Knollen oder Aepfel, mittelmäßiger Größe, oder, wofern man deren nicht genug haben kann, ſchneidet man die großen in Stücke, doch alſo, daß an jedem Stücke ein Auge, Keim oder Knorren bleibt, und leget ſie entweder ſpät im Herbſte, oder lieber, um ſie den Mäuſen zu entziehen, im Frühjahre, um den Vollmond, reihenweiſe 1½ Fuß weit im Quadrat, und ungefähr 3 Zoll tief, in ein wohl gegrabenes feuchtes und lockeres Land, wobey man denn weiter nichts

nichts zu beſorgen hat, als daß man ſie den Sommer über vom Unkraute rein halte, und zuweilen das Erdreich mit einer breiten Hacke umarbeiten laſſe. Oder man pflanzt ſie an die Hecken in den Gärten und in die Winkel, wo gemeiniglich der Unrath zuſammen getragen wird. Sie lieben die Sonnenſeite und die Oerter, wo ſie Schutz haben. Gegen den Winter werden die größten, ſo viel man deren in der Küche brauchen möchte, ausgegraben, und in dem Keller im Sande bis zur Verſpeiſung auf bewahrt. In Ermangelung der Keller macht man Gruben, wie die Rübenlöcher, in das Feld; nur muß man ſich alsdann auch nicht verdrießen laſſen, wenn die Mäuſe ſich als Gäſte einfinden. Die übrigen läßt man im Garten oder Lande ſtehen, weil ſie darin am beſten dauern; doch muß man denſelben die Stängel nicht abſchneiden, denn ſonſt würden die anwachſenden Knollen nicht nur ganz klein bleiben, ſondern auch dadurch holzicht und hart gemacht werden. Froſt und Kälte ſchadet ihnen nicht, und ſie bedürfen daher keines Zudeckens. Sie können 4 bis 5 Jahre auf einem Flecke ſtehen bleiben.

Ihre Vermehrung iſt gewaltig groß, und faſt unglaublich, und ſie übertreffen hierin noch die Kartoffeln. Im J. 1745, da es doch ein feuchter und naſſer Sommer war, legte Jemand 2 dresdner Scheffel und 3 Maß, auf ½ Scheffel Feld, dresdn. Ausſaat, oder auf Beete, jedes Beet 180 Schritte lang; darauf bauete er 80 Scheffel Erdäpfel, ohne was von den Arbeitsleuten mitgenommen wurde, und in der Erde liegen blieb. Im J. 1746, als die Dürre ſehr anhielt, und die Erdäpfel faſt einen Monath lagen, ehe nur das Kraut zum Vorſchein kam, legte er 6 Scheffel und 1 Viertel auf 7½ Beete, und bauete darauf 127 Scheffel. Wäre die große Dürre nicht hinderlich geweſen, ſo würde er vermuthlich über 200 Scheffel bekommen haben. Er verkaufte im erſten Jahre den Scheffel für 16 Groſchen, welches zuſammen 53 Rthlr. 8 Gr. beträgt. Im J. 1747, da das Korn und Getreide wegen der Dürre theuer wurden, verkaufte er den Scheffel für 20 Gr., löſete alſo aus 127 Scheffeln 105 Rthlr. 20 Gr. Es kann alſo ein Landwirth etliche Scheffel Feld damit belegen, und davon 3 bis 400

Scheffel gewinnen, wodurch er in der Haushaltung viel Korn erſparen kann.

Wenn man ein neues Beet wieder anleget, kann man ſie an einem ſolchen Orte, wo ſie vorher geſtanden haben, im nachfolgenden Jahre nicht gleich ausrotten, ſondern es bleibt allezeit von den kleinen Knollen etwas zurück, welche man, wenn ſie eine Elle hoch aufſchießen ſollten, ſammt den Stängeln ausreiſſen muß, ſo werden ſie ſich binnen 2 Jahren, wenn man damit continuirt, verlieren und vertilget werden.

Grotjans Land= und Garten=Calender, 4 Th. S. 406—410.
Hrn. v. Münchhauſen Hausvater, 3 Th. S. 866.
Reicharts Land= und Gartenſchatz, 4 Th. S. 51, f.
Reinhards vermiſchte Schriften, 1 St. S. 51, f.

Im Frühjahre dient das Kraut, wenn es noch jung iſt, zumahl das krausblätterige, zum Grünkraute, an ſtatt des Spinates, der Melde ꝛc. Die Aepfel oder Knollen haben den Geſchmack der Artiſchocken, wenn ſie wie dieſe zugerichtet werden, (woher auch ihre Benennung **Erdartiſchocken** entſtanden iſt) nur daß ſie etwas weichlich ſind, und gewaltig aufblähen; übrigens aber geben ſie eine ſehr nahrhafte Speiſe ab. Mann kann ſie zur **Verlängerung des Brodes** nutzen. In dieſer Abſicht müßte man die größten und dickſten ausſuchen, ſie ſchälen, reiben, das geriebene wohl ausdrücken, und nachher trocknen; oder ſie, nachdem ſie abgeſchält worden ſind, erſt aufkochen, und alsdann mit den Händen zerreiben, und einkneten. Sollte indeſſen auch dieſe Wurzel zum Brodbacken nicht füglich angewandt werden können: ſo dient ſie doch allemahl als ein Zugemüſe angebauet zu werden, welches allerdings unter die geſunden und ſättigenden zu zählen iſt.

Gel Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1773, St. 45, Col. 363.

Die Erdäpfel werden entweder in Waſſer gekocht, und mit Salz gewürzt; beſſer aber ſchmecken ſie, wenn man friſche Butter dazu ißt. Wenn ſie zuvor abgekocht und geſchält, nachher aber in Milch, oder Rind= oder Kalbfleiſchbrühe genoſſen werden, geben ſie ein gutes

Ge=

Gericht ab. Suppen können auf mancherley Art daraus bereitet werden. Man kocht z. E. die Erdäpfel in Waſſer ab, und reibet ſie mit etlichen Eyern in einem Topfe oder einer Caſſerole klar. Von dieſer Maſſe macht man Klößchen, einer wälſchen Nuß groß, und leget ſelbige in die warme Rind- oder Kalbfleiſchbrühe, ſo laufen ſie darin auf, und werden locker und ſchön. Einige kochen und ſchälen ſie, und machen ſie mit ein wenig geröſtetem Zwieback und Eſſig ſauer. An Rind- und Hammelfleiſch laſſen ſich ſelbige auch gut eſſen. Man kann ſie auch ſchälen, in Stückchen ſchneiden, und alsdann unter Schwarzſauer oder Gänſeſchwarz thun. Man kann ſie ferner unter Milch und Eyer thun, etwas Semmelkrume hinein reiben, und ſolches zuſammen in einer Pfanne mit Schwein- oder anderm Fleiſche braten laſſen. Kocht man ſie in Waſſer mit Salz ab, läßt ſie ſodann kalt werden, ſchneidet ſie in Scheibchen, und gießt Eſſig und Baumöhl darüber, ſo geben ſie einen guten Salat ab. **Eyerkuchen** können auch daraus bereitet werden, wenn man ſie anſtatt der Semmel darunter nimmt. Kleine delicate **Klößchen** können auf folgende Art daraus gemacht werden. Man nimmt friſche oder trockne Champignons, hacket ſelbige ganz fein, vermenget ſie mit geriebenen Erdäpfeln, thut etwas Gewürz und Eyer daran, und macht Klößchen daraus. Will man aber große **Klöße** daraus haben, ſo nimmt man dazu etwas Weitzenmehl, damit ſie zuſammen halten, auch etwas Speck, ſtecket ſie in Gänſe, und läßt ſie mit braten, ſo ſchmecken ſie wie Kaſtanien. Erdäpfel nebſt etwas Schalotten in einer Caſſerole gebraten, geben ein gutes Gericht ab. Einige füllen auch Tauben, Kälbermagen, Weißkraut und Kohlrabi damit. Man thut ſie, anſtatt der Kaſtanien, unter den Braun-Kohl. Um **Torten** daraus zu backen, nimmt man 10 Eyer, ſondert davon 4 bis 6 Dotter ab, und reibet die Erdäpfel in einem Steinmörſer klein; das Eyweiß aber

wird zuerſt abſonderlich zu Schaum geſchlagen, die übrigen Dotter alsdann dazu gethan, nebſt $\frac{1}{4}$ Pfund Zukker, und hernach die Maſſe von den Erdäpfeln nebſt etwas Gewürz darunter gerühret, und in Formen gebakken, welches wie Mandeltorten ſchmeckt. Ungemein weißes und ſchönes **Mehl** kann folgender Maßen daraus verfertiget werden. Man ſchälet die Erdäpfel, reibet ſie klein, thut ſie in eine Wanne, gießt kaltes Waſſer darauf, und läßt ſolches einen Tag darauf ſtehen; alsdann gießt man es ab, und wieder friſches darauf; dieſes wird etliche Mahl wiederhohlt, bis die gelbe Farbe ſich verliert; ſodann wird die Maſſe in ein Tuch, und wenn das Waſſer abgelaufen iſt, auf Breter gethan, getrocknet, oder zuletzt geſtampft und gemahlen. Sie können auch ungeſchält gerieben werden, wenn ſie zuvor gewaſchen und vom Unrathe geſäubert ſind, indem bey dem Wäſſern die Schalen oben ſchwimmen, welche mit einem Durchſchlage abgenommen werden können; es muß aber die Maſſe alle Tage mit einem hölzernen Stabe umgerührt werden, damit die Schalen ſich in die Höhe begeben. Davon können alsdann Biſcuit=Torten gebacken, und vielerley andere delicate Confitüren verfertiget werden. Wenn man dieſes Mehl zu Suppen nimmt, quillt es ſehr, und kann an ſtatt des Grieſes gebraucht werden. Einige brennen **Branntwein** von den Erdäpfeln, jedoch muß Korn oder Weitzen mit dazu genommen werden. **Kaffe** läßt ſich ebenfalls daraus bereiten, der ſo ziemlich von Geſchmack iſt. In dieſer Abſicht brühet man die Erdäpfel, ſchälet ſelbige, zerſchneidet ſie in Stückchen, und läßt ſie trocknen; nachher werden ſie gebrannt und gemahlen. Es verurſachet dieſe Art von Kaffe keine Wallung im Geblüte, und kann auch, wie der ordentliche, mit und ohne Milch getrunken werden. Unter die Chocolate einen Löffel voll Erdäpfelmehl genommen, machet ſolche dick und gallericht, und können die Eyer, die man ſonſt dazu nimmt, erſparet werden.

Endlich ſind die Erdäpfel auch ein vortreffliches Futter für das Melkvieh. Da ſie, wie oben erwähnt worden iſt, allen Froſt aushalten, und den Winter über ohne Bedenken in dem Boden bleiben können, ſo nimmt man ſie erſt im Frühjahre heraus, und verfüttert ſie dem Rindviehe zu dieſer Zeit, wo man noch kein Gras hat. Sie können auch zum Mäſten der Schweine gebraucht werden, als welche ſehr begierig darnach ſind; weswegen ſie auch von Einigen **Saubrod** genennet werden, wiewohl das eigentlich ſogenannte Saubrod, (Erd- oder Waldrüben, Cyclamen,) gar ſehr davon unterſchieden iſt.

Erd-Artiſchocke, ſiehe den vorhergehenden Artikel.

Erd-Bad, nenne ich das in den neuern Zeiten bekannt gewordene Mittel, gewiſſe Patienten dadurch, daß man ſie in die Erde gräbt, von ihren Krankheiten zu curiren. Solano, ein ſpaniſcher Arzt, hatte es zuerſt verſucht, dergleichen Verfahren mit Schwindſüchtigen vorzunehmen, und da der Erfolg ſeinen Erwartungen gemäß ausfiel, ſo haben ſeine Schüler dieſe Methode mit Vortheil nachgeahmt. Dieſe neue und ſonderbare Heilart aber blieb mit ihren Urhebern in Andaluſien begraben, und ihre Schriften würden uns ohne die Reiſe des D. Nihell nach Spanien, und die Nachforſchungen der Herren Bordeu und Fouquet, vielleicht noch unbekannt geblieben ſeyn. Inſonderheit hat letzterer die Verſuche des ſpaniſchen Arztes in Frankreich, bey der Schwindſucht, bey hektiſchen Fiebern, und bey böſen um ſich freſſenden Geſchwüren, mit erwünſchtem Erfolge wiederhohlt. Er behauptet in einer darüber der kön. Akad. d. Wiſſ. zu Montpellier vorgeleſenen Abhandlung, daß die Erdbäder auch in gewiſſen Krankheiten der Haut und des darunter liegenden zellichten Gewebes, z. E. des Ausſatzes, nützlich ſeyn könnten. Es ſind dieſelben auch im Scorbut der Seefahrenden von großem Nutzen.

An den Ufern des Ganges, beſonders in Bengalen, und auf der ganzen Küſte von Coromandel, pflegt man ſich der

Erdbäder wieder die rachitiſche Schwäche, welche den Kindern das Gehen erſchweret, und ſie oft lebenslang hinkend macht, zu bedienen. Ein Einwohner in Montpellier hat dem Hrn. Fouquet verſichert, daß eine ſeiner Verwandtinnen, die er zu Madagascar hätte, in einem neunjährigen Alter von einem anfangenden Hinken bloß durch dieſes Mittel befreyet worden wäre. Fouquet ſchließt hieraus, daß nichts im Stande ſey, die Verſuche mit den Erdbädern in den mittägigen Ländern von Europa zu verhindern, und zwar wieder die hektiſchen Fieber, wenn ſie in eine Schwindſucht ausgeartet ſind, oder ſich doch derſelben nähern; bey der auszehrenden Krankheit, ſo gar, wenn man dabey kein ſichtbares Fieber merkt, wieder gewiſſe Geſchwüre, wieder die engliſche Krankheit, den Scorbut, und einige andere Zufälle, die davon herrühren. Solano ließ ſie in freyer Luft gebrauchen. Man grub hierzu Löcher in eine unbekannte Erde. Der Kranke blieb, bis an den Hals eingegraben, ſo lange darin, bis er zu zittern anfing. Bey dem Heraustritte aus dem Bade wickelte man ihn in ein mit Roſenwaſſer befeuchtetes Tuch ein, nachdem man vorher die Gelenke und den Rückgrath vom Genicke an, mit einer Salbe, welche aus einer Vermiſchung kleingeriebener zarter Knoſpen des Nachtſchattens (Solanum nigrum offic.) mit einer hinlänglichen Quantität Schweinfett beſtand, gerieben hatte.

Nach dem Fouquet kann man die Gruben auf zweyerley Art zubereiten. Entweder man gräbt ſie der Länge nach, wie einen Laufgraben (Tranchée,) und von einer der Länge und Geſtalt des Kranken gemäßen Länge und Tiefe; oder ſie werden wie ein Dachsloch gegraben, von ſchicklicher Größe, und zwar etwas abfallend, damit der Kranke nicht zu viel auf den Füßen ſtehen darf. Man kann auch eine Art von Sitz darin anbringen. Im erſten Falle wird der Kranke, welcher nackend in der Grube mit einer ein wenig liegenden Rücklehne ſitzt, ſogleich mit der ausgegrabenen Erde, bis an den Hals bedecket. Im andern Falle iſt er, bis an den Hals eingegraben, in einer halbliegenden Stellung. Man muß ihm gleichfalls Bruſt und Schultern mit Erde bedecken, auch dafür ſorgen, daß der Kranke, ſobald die Grube gemacht iſt, hinein geleget werde, damit ſie nicht von der äuſſern warmen Luft, oder von der Sonne erhitzet werde. Wenn nun der Kranke ſolchergeſtalt im Bade liegt, kann man ihm Nahrungs= oder Stärkungs=Mittel reichen. Endlich, wenn der Kranke aus dem Bade gezogen worden iſt, leget man ihn auf eine Matratze, auf einen Strohſack,

oder auf Decken, und wartet 2 Stunden, ehe man ihn mit vorbeſchriebener oder einer andern erweichenden Salbe reibet.
Gazette ſalut. No. v. J. 1775.
Gazette litter. de Berl. No 588—591, v. J. 1775.
Berl. Sammlungen, 8 B. 5 St. S. 516, fgg.

Erd=Beben, (*) L. Terræmotus, Fr. Tremblement de terre, eine heftige Erſchütterung des Erdbodens, welche von unterirdiſchen Entzündungen verurſachet wird.

Der Erdboden leidet hin und wieder zum öftern gewiſſe gewaltſame Veränderungen, die ſich mit keinem allgemeinen Nahmen ausdrücken laſſen, ob ſie gleich ihrer Natur nach von einerley Art ſind. Zuweilen wird er von einer verborgenen Gewalt in die Höhe geſtoßen, wie, wenn eine Mine das über ihr liegende Gewölbe in die Höhe ſprenget, und dieſes haben die Alten, beſonders Ariſtoteles, Plinius und Andere, einen **Erdſtoß** (Pulſus) genennet. Zuweilen wird der flache Erdboden nur gemächlich erhoben, ſo, daß ſich die ebene Fläche in einen Hügel verwandelt; zuweilen ſinkt das Erdreich nieder, und macht aus der Ebene ein Thal. Weil ſich nun in dieſen beyden Fällen die auf der Erdfläche ſtehenden Gebäude, Bäume, Berge, u. ſ. w. auf eine Seite neigen, ſo hat man dieſe Erſcheinung eine **Erdneigung** (Inclinatio) genannt. Zuweilen aber erzittert der Erdboden, wie ein hohles Gewölbe, welches von einer großen Gewalt geſtoßen wird; und dieſes nennt man eine **Erderſchütterung** (Tremor.) Dieſe dreyerley Erſcheinungen nennt man überhaupt **Erdbeben**. Sie ſind von dem Einſtürzen der Berge, von dem Verſinken der Länder, und von den Erdriſſen unterſchieden, welche ſich zwar öfters unter dem Erdbeben eräugnen, doch aber auch zuweilen Statt finden, wenn man keine Erdbeben bemerket.

(*) Im Oberdeutſchen lautet dieſes Wort **Erdbidem**, plur. die **Erdbideme**, und iſt in einigen Gegenden auch männliches Geſchlechtes.

Man findet in den älteſten Schriftſtellern Beyſpiele von Städten und ganzen Ländern, die durch Erdbeben entweder gänzlich verſchlungen, oder doch zu Grunde gerichtet worden ſind. Strabo führt aus dem Poſidonius an, daß bey Sidon in Phönicien eine ganze Stadt durch ein Erdbeben verſchlungen worden ſey. Dieſes geſchah zu allem Glücke ſo allmählich, daß ſich die meiſten Einwohner noch haben retten können; und gleichwohl erſtreckte ſich dieſes Erdbeben durch ganz Syrien, bis an die cycladiſchen Inſeln und in Euböa, wo die arethuſiſchen Brunnen auf einmahl verſiegeten, und erſt nach einigen Tagen in neuen Quellen wieder zum Vorſchein kamen. Unter der Regierung des Tiberius, ſind in Aſien auf einmahl 12 Städte durch ein Erdbeben umgeſtürzt worden. Auguſtin erzählt, daß ein großes Erdbeben in Libyen 100 Städte zugleich zerſtöret habe. Die Stadt Antiochia hat dieſes traurige Schickſal nicht allein zu Trajans Zeiten, ſondern auch unter der Regierung des Juſtinians, im J. 528, zum zweyten Mahle erfahren, bey welcher letzten Erſchütterung mehr als 40000 Einwohner umgekommen ſind. Ja, nach 60 Jahren verheerete ſie ein drittes Erdbeben, wobey 60000 Einwohner umkamen. Im J. 1182 wurden die meiſten Städte in Syrien und im Königreiche Jeruſalem auf eben die Weiſe zerſtöret. Neapolis verlor unter Papſt Pius dem II. alle Kirchen und Palläſte, nebſt 30000 Einwohnern. Im J. 1638 befand ſich der Pater Kircher in Calabrien, als ein Erdbeben die umliegenden Gegenden erſchütterte, und betrachtete die Inſel Stromboli, die ungefähr 60 Meilen davon entfernt liegt. Sie ſtand in vollen Flammen, und ſchien ganze Feuerberge auswerfen. Indeſſen hörte man von weitem dumpfige Donner, die in den unterirdiſchen Klüften fortrolleten, und immer ſtärker wurden, je näher ſie kamen. Als ſie ihm unter den Füßen waren, ward die Erde mit ſolchem Krachen und Brüllen erſchüttert, daß er ſich an Aeſte und Sträuche anhalten mußte, weil er nicht mehr auf den Füßen ſtehen konnte. Dieſes Erdbeben kehrte damahls die Stadt Euphemia um, an deren Stelle ſich jetzt ein ſtinkender See befindet. Ray gedenket eines Erdbebens, welches ſich durch England, Holland, Flandern, Deutſchland und Frankreich erſtreckte, und beſonders an den Seeküſten und bey großen Flüſſen geſpüret wurde. Es erſchütterte wenigſtens 2600 Meilen ins Gevierte, währte nur zwo Minuten, und war in den Gebirgen am ſtärkſten. In Jamaika iſt im J. 1692 faſt ganz Portroyal durch ein Erdbeben ins Meer verſenkt worden.

worden. Die Portugieſen verſpürten im J. 1523, im Meere bey Cambaya, unter dem Waſſer ein Erdbeben, welches bey vollkommen ſchönem Wetter entſtand, und wobey die Schiffe dergeſtalt ſchwankten und krachten, daß man meinte, ſie wären auf eine Sandbank gerathen. Man erfuhr erſt, als man ans Land gekommen war, daß dieſer Zufall ein Erdbeben zum Grunde gehabt habe. Im 79ſten Jahre nach Chriſti Geburt, ward die Stadt Herculanum, welche 1420 Jahre geſtanden hatte, auf einmahl durch ein entſetzliches Erdbeben verſchlungen, wobey der Veſuv unaufhörlich wüthete, und den Naturforſcher Plinius, der ſo neugierig war, ihn in der Nähe zu betrachten, verſchlang. Man hat dieſe ſo viel 100 Jahre verborgen gelegene Stadt, ſeit einigen Jahren, in einer Tiefe von 64 rheinländ. Fuß, unter der Erde wieder gefunden. Im Oct. des J. 1746, ward die große Stadt Lima durch ein Erdbeben dergeſtalt verwüſtet, daß nur einige 20 Häuſer ſtehen blieben. Callao ward mit allen ſeinen Einwohnern unter das Meer verſenkt, und man ſieht nur einen Thurm, der von allem übrig geblieben iſt. Es waren zu der Zeit 25 Schiffe im Hafen, die alle, bis auf 4, untergehen mußten. Dieſe vier wurden von der Gewalt der Stöße, welche 15 Minuten dauerten, eine ganze Meilweges auf das Land geworfen. Die ſchrecklichen Wirkungen, welche das Erdbeben vom 1 Nov. 1755 in ganz Europa, Afrika, im Ocean und im mittelländiſchen Meere hervor gebracht hat, ſchweben einem Jeden unſerer Zeitgenoſſen noch im friſchen Andenken (*). Auch ſind ſeit dieſer Zeit verſchiedene Erdbeben bald in dieſem, bald in jenem Theile Europens verſpürt worden. Es läßt ſich aber ſehr wahrſcheinlich vermuthen, daß dieſe Erdbeben, die man ſeit 1755 verſpürt hat, uns nicht mehr in große Beſorgniß ſetzen dürfen, ſondern, daß eben deswegen, weil ſie ſo oft vorfallen, und ſie gegen die ehemahligen Erſchütterungen ſo gelinde und von ſo kurzer Dauer ſind, wir vor ihren entſetzlichen Wirkungen ziemlich ſicher ſeyn können; es ſey nun, daß ſich das unterirdiſche Feuer mehr zertheilt, und der Oberfläche der Erde

(*) Nach Hrn. Prof. Hollmann, in Göttingen, Berechnung hat dieſes Erdbeben ſich auf 20 Grad der Länge, und 23 bis 24 der Breite, erſtreckt, und über eine Fläche der Erdkugel, die wenigſtens 79, 200 deutſche Quadratmeilen beträgt, faſt zu gleicher Zeit ausgebreitet. Noch weiter hat die Bewegung der Waſſer ſich erſtreckt, die man an den Seeküſten, in Flüſſen und ſtehenden Landſeen, ſo vieler Länder von Europa, auf eine ſo erſtaunliche Art wahrgenommen hat.

ſich genähert habe, wodurch es weniger zuſammen gedrungen bleibt, und alſo auch in ſeinem Ausbruche nicht ſo gewaltig ſeyn kann; oder, weil durch die öftere Entzündung, Luft, Waſſer und Feuer, die in den Höhlen der Erde verſchloſſen waren, und die Menge der brennbaren Materie, merklich geſchwächt worden ſind.

Man möge zur Urſache der Erdbeben annehmen, was man will, ſo iſt ausgemacht, daß eben dadurch, daß ſie ſo oft kommen, ſie weit weniger gefährlich ſind, als in ältern Zeiten. Das Erdbeben von Liſſabon, im J. 1755, ausgenommen, welches allezeit eine ſchreckliche und merkwürdige Begebenheit bleiben wird, ſo haben alle die andern, die darauf gefolgt ſind, keine beſondere Verwüſtung angerichtet, und alle die kleinen Erſchütterungen, die man in unſern Gegenden verſpürt hat, ſind niemahls von ſolchen Unglücksfällen und fürchterlichen Folgen begleitet geweſen, wodurch ehemahls eine Erderſchütterung die ſchrecklichſte Strafe des Himmels wurde. Man hört nicht mehr, daß ſich das Meer aus ſeinem ungeheuren Bette empor geriſſen habe; man erfährt, daß hier und da die Erde erſchüttert worden, aber man hört nicht mehr, daß ganze Städte dadurch untergegangen, daß Berge dadurch zerſpaltet oder umgeſtürzt, daß ganze Provinzen verſchlungen, und weite Länder vom feſten Lande abgeriſſen worden ſind. Halbe Welttheile werden nicht mehr unter die Meereswellen verſenkt, große Strecken des Oceans werden dadurch nicht mehr trocken gemacht, Flüſſe und Ströhme verändern nicht mehr dadurch ihren Lauf und ſuchen ein anderes Bette, und Feuerſtröhme brechen nicht mehr aus der Erde hervor, und vereinigen ſich mit denen, die aus den Wolken herab ſtürzten, und Schrecken, Tod und Verzweifelung in unermeßlichen Gegenden ausbreiteten, in denen ſich noch heutiges Tages die ungeheuren Ruinen und Ueberbleibſel dieſer Verwüſtung den erſtaunten Augen der Reiſenden darſtellen.

Jedermann fragt nach den Urſachen der Erdbeben. Es iſt billig, daß man ſich um den Urſprung ſolcher Begebenheiten bekümmere, welche die Schickſale ganzer Reiche verändern, das Glück der Nationen vernichten, Millionen Menſchen umbringen, und der Erde eine andere Geſtalt geben. Die ältern ſowohl als neuern Naturforſcher haben die Entſtehung der Erdbeben auf

ver=

verſchiedene Art zu erklären geſucht. Da ich mich hier in die Erzählung und Prüfung ihrer Theorien nicht einlaſſen kann: ſo werde ich nur die mit der Vernunft und Erfahrung am meiſten übereinkommende Meinung anführen, ſodann den Zuſammenhang, den die Erdbeben mit den Bewegungen des Meeres, mit den Beſchaffenheiten der unterirdiſchen Gewäſſer, mit den Lufterſcheinungen, mit den Witterungen, und mit dem Thier-Reiche haben, zeigen, und zuletzt, der eigentlichen Abſicht meines Werkes gemäß, von den Mitteln, den Erdbeben oder doch deren traurigen Wirkungen vorzubeugen, handeln.

Die Erdbeben ſind theils mit Feuerausbrüchen verbunden, theils ohne dieſelben. Daß die mit Feuer-Ausbrüchen verbundenen von unterirdiſchen Entzündungen herrühren, bedarf wohl keines Beweiſes. Unter dieſe Art der Erdbeben gehören auch ſolche, wo in einer weiten Entfernung von dem erſchütterten Lande, bey oder kurz nach dem Erdbeben, Feuerausbrüche erfolgen; denn die unterirdiſchen Feuergewölbe haben einen ſehr weiten Umfang, und die Gänge verbrennlicher Materien können aus einem Lande und Welttheile in den andern reichen, zumahl, da unter dem Boden der Meere die allergrößten Feuermagazine gefunden werden. Alle dieſe Erdbeben entſtehen iu ſo weit von den unterirdiſchen Entzündungen, als dieſelben nebſt der erhitzten Luft und den elaſtiſchen Dünſten keinen freyen Ausgang in den Dunſtkreis erhalten können. Die Erdbeben ohne Feuerausbrüche unterſcheiden ſich von den vorigen bloß durch den höhern Grad der Gewalt, und durch ihre längere Dauer und weitläuftigere Ausdehnung, uud rühren von großen und tief liegenden Entzündungen unter dem feſten Lande und unter der See, her. Die, ſo unter dem feſten Lande entſtehen, verurſachen vielleicht die ſehr ſeltenen allgemeinen Erdbeben, wobey man keine Meeresbewegung wahrnimmt;

die allgemeinen Erdbeben aber, die mit der Meeres=Wuth verbunden ſind, entſtehen gewiß von den Entzündungen unter der See bey benachbarten Meeresküſten. Eine ausführlichere Erklärung und Erläuterung dieſer Theorie, findet man im I Th. des phyſikal. und ökon. Patr. Hamb. 1756, 4. S. 211, fgg. und S. 259, fgg.

Das Erdbeben verurſachet ein Aufſchwellen der See, wobey zuweilen das Feuer wirklich aus dem Meere empor ſteigt. Als im J. 1650 die Inſel Santorin ein heftiges Erdbeben ausſtand, brach das unterſeeiſche Feuer zwiſchen den Wellen hervor. Die See ſtieg zugleich 30 Elbogen hoch, und wüthete mit ſolchem Ungeſtüm, daß ſie 80 Meilen davon in Candia die Schiffe zerſcheiterte. Es gibt öfters Erdbeben, die nur an den Küſten geſpüret werden, und mit unterſeeiſchen rollenden Donner verbunden ſind. Sie ſind an den ſchwediſchen Küſten häufig; und man hat ſie auch an den Ufern großer Flüſſe, wie denn einſtmahls ein Erdbeben längſt an den Ufern der Elbe hinauf geſpüret worden iſt. Es läßt ſich leicht begreifen, daß eine Erſchütterung des Meeresbodens ſich am leichteſten an den vom Meere ausgehöhlten und unterſtröhmten Ufern offenbaren müſſe; und dieſer Umſtand beweiſet uns alſo ſchon, daß es unter dem Meere eben ſo wohl Erderſchütterungen gebe, als auf dem feſten Lande. Nun ſehen wir aber bey den Landerſchütterungen, daß die unterirdiſche Gewalt den Boden der Erde in die Höhe hebet, und wieder ſinken läßt, daß ſie denſelben mit unglaublicher Heftigkeit von unten herauf ſtößt, hin und her neiget, bald hier bald dort aufreißt, und ſchädliche Dämpfe von ſich ſtößt, auch Berge und Hügel aufthürmet, u. ſ. w. Wenn wir nun nach der geſunden Vernunft ſchließen, daß die Erdbeben unter dem Meere eben dergleichen Wirkungen äuſſern: ſo läßt ſich hieraus alles bis auf den kleinſten Umſtand erklären, was bey den auſſerordentlichen Waſſerbewegungen beobachtet wird.

In den Monathen Sept. und Oct. 1773, verlor nicht weit von der Küſte von Borneo die Magnetnadel ihre magnetiſche Kraft, und ließ ſich durch Streichen mit Eiſen nicht wieder herſtellen. Hernach erfolgte ein ſchrecklicher Sturm, wobey Waſſerſäulen entſtanden, die Schiffe aufhoben und zerbrachen. Nach dem Sturme bemerkte man im Grunde des Meeres, wo 25 Klafter Tiefe war, ein Gemurmel, welches zuletzt dem ſtärkſten Donner der Kanonen gleich kam, wobey ſich das Meer in hohen Bergen erhob. Es ſtieg ein ſchwefeliger Dampf auf, der am Mittage eine Finſterniß verurſachte, und die Fiſche mit offenem Maule aus dem Waſſer trieb. Das Schiff kam endlich an der Inſel Luconia an, welche zwiſchen dem 136 und 142 Grad der Länge, von Ferro an gerechnet, und zwiſchen dem 14 und 20 Grad nördlicher Breite liegt. Da fand man die traurigſten Wirkungen des Erdbebens und der Ueberſchwemmung; und noch erfolgten Erſchütterungen mit gewaltſamen Krachen, wobey man endlich bemerkte, daß eine ungeheure Flamme an verſchiedenen Stellen aus dem Meere hervor brach, welche wenigſtens 24 Stunden dauerte.

Nachricht von einer ſchrecklichen Naturbegebenheit, welche ſich in den Monathen Sept. und Oct. des letztverwichenen Jahrs zugetragen hat. Aus dem ſpaniſchen Briefe des Schiffhauptmanns Jvan Riveiro ins Engliſche, und aus dieſem in das Deutſche überſetzt; mit Anmerkungen vermehrt, Amſt. und Leipzig 1774, 8. 5 B.

Der vornehmſte Umſtand, woraus erweislich iſt, daß die bey Erdbeben in allen Gewäſſern gewirkten Veränderungen von unterirdiſchen und unterſeeiſchen Entzündungen herrühren, iſt die **Veränderung der Natur und Qualität der Gewäſſer.** Vor dem Erdbeben in Italien, 1631, bekamen die Gewäſſer in den meiſten Brunnen einen Schwefelgeſtank, welcher ſich auch in der Luft riechen ließ. Nach der erſten Erderſchütterung in Italien, am 14 Jan. 1703, die von einem Ausbruche des Veſuvs begleitet ward, bemerkte man zu Rom in allen Brunnen eine Veränderung. In einem am Fuße des quirinaliſchen Hügels war das Waſſer wohl 10 Palmen geſtiegen, und ſtieß, wie kochendes Waſſer, Blaſen auf. Das Waſſer war trüber als ſonſt, am Geſchmacke aber wenig verändert, Es blieb auch nach dem andern Erdbeben bis auf den 10 Febr. ſo hoch ſtehen, worauf es ſich wieder in ſeine vorige Tiefe ſenkte, und nicht mehr Blaſen aufwarf. Das Waſſer eines andern Brunnens wuchs nach dem Erdbeben über 2

Palmen an; 4 Stunden vor dem 2ten Erdbeben, am 2ten Febr. aber bekam es eine Milchfarbe, einen unangenehmen Geruch und fremden Geſchmack. Den 15ten Febr. da die Erde noch etwas bebte, hatte es noch eine Milchfarbe. Das Waſſer in einem Brunnen beym Capitolium, welches vor dem Erdbeben allezeit trübe war, iſt nach demſelben helle geworden. Beym 2ten Erdbeben iſt das Meer am Ausfluſſe der Tiber, nahe beym Hafen, einige Schritte vom Ufer zurück gewichen, und nach dem Erdbeben alſobald wieder gekommen. Zu gleicher Zeit ſank das Waſſer in der Tiber bey ihrem Ausfluſſe, und ſtieg bald darauf wieder in die Höhe. Bey dem großen Erdbeben zu Ferrara 1570, bekam der Po=Fluß eine heftige Aufwalluug, und ward ganz trübe. Im J. 1231 erbebten die Alpen einen Monath lang ſehr heftig, wobey die Waſſerbrunnen ſtanken und trübe wurden. Bey dem Erdbeben zu Bologna 1695, hat man ebenfalls angemerkt, daß das Waſſer vorher trübe geworden iſt.

Die **Witterungen** können Gelegenheit geben, daß Erdbeben ausbrechen; und nichts iſt leichter zu begreifen, als dieſes. Die alten feuerſpeyenden Eisberge auf Ißland verſchneyen und frieren mit der Zeit ſo zu, daß die unterirdiſchen Dünſte und erhitzten Winde keinen Ausgang mehr finden können; und wie iſt es anders möglich, als daß hiervon ein Erdbeben entſtehe, welches von einem neuen Ausbruche des alten verſtopften Schlundes begleitet wird? So kann alſo die Witterung in den kalten Ländern Erdbeben veranlaſſen. In den warmen Ländern können Stürme und langwierige naſſe Jahrszeiten die Ein= und Ausgänge der Feuerſchlünde verſchütten oder verſchlämmen; und der in die alte ausgeglühete Lava durch die offenen Schlünde der Feuer=Berge herab fließende Regen kann dieſelben von neuem in Gährung ſetzen, und ſolchergeſtalt zu einer neuen Wuth des Berges und der Erſchütterung der anliegenden Länder Anlaß geben. Daher hat man in Italien wirklich eine allgemeine Beobachtung, daß daſelbſt, nach langwierigem Regen, Erdbeben erfolgen. Nichts deſto weniger hat man ſeit uralten Zeiten durchgängig beobachtet,

achtet, daß kurz vor und bey den erſten Ausbrüchen der Erdbeben, ſowohl zu Lande als auf der See, das heiterſte und ruhigſte Wetter zu ſeyn pflege; wie denn auch das Erdbeben in Portugal, ſowohl im J. 1523, als vom 1 Nov. 1755, bey dem heiterſten und ſchönſten Wetter ausgebrochen iſt.

Daß die **Witterungen**, die **Lufterſcheinungen**, und die **größten Veränderungen im Luftkreiſe** mit den unterirdiſchen Entzündungen zuſammen hangen, und von ihrem Einfluſſe größten Theils herrühren, und daß, wie Herr Graf v. Büffon ſagt, die Schwefeldünſte bey allen Arten der Erdbeben, auch ohne Feuerausbrüche, unvermerkt durch die Erde ausdunſten, und im Luftkreiſe die Witterungen verändern können, iſt leicht einzuſehen. Italien hat ſeine auſſerordentliche Fruchtbarkeit der ſehr warmen Meerluft, und den ſowohl unterſeeiſchen als unterirdiſchen ſehr häufigen Entzündungen daſelbſt zu danken. Da nun die Erdbeben von den unterirdiſchen und unterſeeiſchen Entzündungen entſtehen: ſo müſſen ſie nothwendig auch eine warme und fruchtbare Witterung nach ſich ziehen. Dieſes beobachtet man auch wirklich bey allen Arten der Erdbeben, ſie mögen von Feuerausbrüchen begleitet werden, oder nicht. In Schweden hält es der gemeine Mann für ein Zeichen eines guten Jahres, wenn an den Küſten Erdbeben ſind. Jedermann weiß daſelbſt, daß ſie merkliche Veränderungen der Witterung nach ſich ziehen, und daß ſehr warme und fruchtbare Sommer darauf erfolgen, wenn ſie im Frühjahre geſpüret werden. Gleichwohl ſind dieſe Erdbaben nie mit Feuerausbrüchen verbunden. Auf Jßland war einſtmahls auf einer Seite der Inſel ein ſo ſtrenger Winter, als man bey Menſchengedenken nicht gehabt hatte; zu gleicher Zeit aber war auf einer andern Seite das ſchönſte Sommer-Wetter, und eben dieſe Seite hatte ein ſchreckliches Erdbeben ausgeſtanden. So ſind auch in Italien die Winter

ter nach Erdbeben auſſerordentlich warm. Nach dem großen Erdbeben in Lima, 1687, ſind alle Ausſaaten ganz vortrefflich gerathen, nur daß der Weitzen nicht gut hat fortkommen wollen. Dieſe Wärme und Fruchtbarkeit der Winter nach Erdbeben rührt unſtreitig von den feinſten ſchwefeligen Dünſten her, die in unſichtbarer Geſtalt aus der Erde in den Dunſtkreis übergehen, und ſich daſelbſt durch die mannichfaltigſten Lufterſcheinungen, durch den Geruch, und durch die Krankheiten verrathen, die ſie verurſachen.

Dergleichen Veränderungen in der Luft eräugneten ſich 1692, bey dem ſehr großen Erdbeben an den engliſchen und andern Meeresküſten, wobey die Jagdhunde, von dem aus der Erde aufſteigenden unſichtbaren Schwefeldampfe, die Spur des Wildes verloren. Bey Lucca öffnete ſich d. 1 Nov. 1755, ein Berg, woraus vieler Rauch und ein peſtilenzialiſcher Geruch aufſtieg. Dieſe Beobachtungen ſind mit denen bey andern Erdbeben von allen Arten vollkommen übereinſtimmig. Baglív hat deren viele geſammelt, z. E. daß vor einem Erdbeben ein Geruch, wie brennender Terpenthin, bemerkt worden; daß an allen Orten, wo Erdbeben geweſen, ein Schwefelgeruch in der Luft, und in den Gewölbern und Kellern und Brunnen in der Erde geweſen, u. ſ. w. Es iſt auch eine beſtätigte Wahrheit, wenn ſich bey Erdbeben die Erde öffnet, daß ein häßlich ſtinkender Dampf oft mit ſchwefeligen Flammen heraus ſteigt. Dieſe unterirdiſche ſtinkende Ausdünſtungen, die Veränderungen der Witterung, die bey häufigen Erdbeben ſehr ſchnell, unvermuthet und ungewöhnlich ſind, wie das Beyſpiel von China beweiſet, welches mit ſehr öftern Erdbeben heimgeſucht wird, und ſehr viel ſchwefelige Ausdünſtungen, von der großen Menge ſeiner warmen Bäder, haben muß, wo, wenn am Tage auch gleich die Flüſſe gefroren ſind, dennoch des Abends die Hitze oft unerträglich iſt; ferner, die frühzeitige Wärme, die zuweilen dem wohlthätigen Froſte, der den Dunſtkreis am allervortrefflichſten reiniget, in allen Wintermonathen kaum ein Par Tage den Zutritt verſtattet, und andere ſolche Umſtände mehr, mögen wohl die vornehmſten Urſachen ſeyn, warum ſich bey den Erdbeben ſehr oft anſteckende Seuchen äuſſern; und auch dieſer Umſtand iſt allen Arten der Erdbeben gemein, ſie mögen mit Feuerausbrüchen verbunden ſeyn, oder nicht. Im J.

1509 entſtand nach einem Erdbeben in Conſtantinopel die Peſt; nach dem Erdbeben in Portugal im J. 1521, erfolgte die Peſt ebenfalls. Zu Kaiſers Nerva Zeiten war ſie nach Erdbeben in Cilicien, und 801 in Deutſchland, beſonders bey Aachen, wo die warmen Bäder eine ſolche Hitze haben, daß ihr die Hitze des kochenden Waſſers bey weitem nicht gleich kommt. Wie oft in Italien nach Erdbeben Peſt und neue Krankheiten entſtanden ſind, kann man beym Baglio finden.

Seltene Lufterſcheinungen finden ſich am häufigſten in Gegenden, wo unterirdiſche Entzündungen ſind, und zur Zeit, wann Länder von Erdbeben erſchüttert werden. Bey den Erdbeben in Italien ſieht man zum öftern Höfe um den Mond, Nebenſonnen, Sonnenhöfe, Nebel vor der Sonne, Nebel vor dem Monde, Nebenmonden, und die Sonne mit einer bleichen, oder mit einer Blut-Farbe umzogen. Man bemerkt dabey zuweilen ſchnelle und ganz unverſehene Windſtöße; und es war ein Zeichen neuer Erd-Erſchütterung, wenn der Wind zu pfeifen anfing, ohne daß ſich ein Blatt am Baume regte, da er ſich nähmlich aus den Ritzen der Erde heraus gezwungen hatte. Auch die wilden Jäger, oder ein ſeltſames Geräuſch in der Luft, iſt eine gemeine Lufterſcheinung bey Erdbeben; und ſelbſt das Feuer St. Elmo iſt mit Erdbeben vergeſellſchaftet. Wie oft Gewitter und Orkane mit Donnern und Blitzen bey Erdbeben wahrgenommen werden, iſt bekannt genug. Faſt allemahl pflegen auch feurige durchſichtige Striche am Himmel, oder dünne längliche Wolken, ein bevorſtehendes Erdbeben vorher zu verkündigen.

Die Erdbeben führt der ſcharfſinnige Naturforſcher, Herr Prof. Titius, unter andern auch mit als eine Urſache der großen Dürre und des Regenmangels im J. 1766, an. „Die Erde verſchluckt zuweilen bey Erdbeben viel Waſſer. Es ſind in ſelbiger viele Höhlen und Klüfte, die ſich weit ausbreiten, welche mit Dünſten erfüllt ſind. Dieſe entzünden ſich, brechen mit großer Gewalt heraus, und zerſprengen das über ihnen liegende erdige oder felſige Gewölbe. Der Abgrund thut ſich auf, und verſchlingt eine Menge Waſſer, wenn die Oeffnung unter dem Meere, oder nahe bey den Waſſergängen geſchieht. Im Sommer und Herbſte des vorigen Jahres wütete Hekla in Island, Veſuv, Aetna und andere feuerſpeyende Berge. Die Erdbeben bewegten das atlant-

iſche Meer vor Amerika; ſie erſchütterten die daſigen groſzen Inſeln, z. E. Martinique ꝛc. und hin und wieder das feſte Land. Aller Wahrſcheinlichkeit nach iſt in dieſem Meere irgendwo, gegen Europa zu, eine ungeheure Menge Waſſer verſchlungen, und dadurch die Oberfläche der ganzen West- und Nord-See auf eine kurze Zeit etwas niedriger geworden. Hätte dieſes Abnehmen der Höhe des Meeres auch nur einige Linien betragen, ſo würde doch das Gleichgewicht zwiſchen dem Meere und dem Laufe der hinein fallenden Flüſſe ſeyn aufgehoben worden. Die Flüſſe haben nothwendig ſo viel niedriger werden müſſen, als zu Herſtellung des Gleichgewichtes erforderlich war. Die Erdbeben verhindern zugleich den Umlauf des Meerwaſſers, welches bis in die Gipfel der höchſten Berge zu Unterhaltung der Quellen und Brunnen ſich hinan zieht. Die Quellen fließen alsdann nicht ſo ſtark, oder vertrocknen, und die Bäche verlieren dadurch einen guten Theil Waſſer." S. Deſſen gemeinnützige Abhandlungen I Th. Lpz. 1768, 8. S. 393, f.

Was den Zuſammenhang der Erdbeben mit Menſchen und Thieren betrifft: ſo machen die Erdbeben aus den Menſchen Narren und Propheten. Man hat niemahls ſo viele Narren und alberne Leute geſehen, ſagt Seneca, als in dem Jahre, da die Stadt Pompeja in Campanien, unter der Regierung des Nero, durch ein Erdbeben verwüſtet wurde; und man findet nirgends mehr Beyſpiele von Weiſſagern, als wo eine ſtarke Furcht mit Aberglauben vermiſcht, die Sinne verrücket. Baglio erklärt dieſes Zeugniß des Seneca aus der Wirkung der Erdbeben in das harte Hirnhäutchen, welcher Wirkung er auch den Schwindel zuſchreibt, der die Leute bey den Erdbeben faſt durchgängig überfällt. Hierzu kommen vielerley Arten der Krankheiten, die Peſt, und ſehr ſchleunige Todesfälle an Schlagflüſſen, welche nach und bey Erdbeben ſehr gemein ſind. Es ſind aber die Menſchen nicht allein, welche dieſe Wirkungen der Erdbeben ſpüren. Die Fiſche im Waſſer, die Vögel in der Luft, die Bewohner der unterirdiſchen Gegenden, und die Thiere, die auf der Oberfläche der Erde wohnen, leiden insgeſammt eben

ſo

ſo klägliche Schickſale. Die Fiſche im Meere ſterben von den Erdbeben; Hühner, Gänſe, Tauben, Pfauen und andere Hausthiere werden davon wild, und fliehen in die Gebirge; die Vögel geben ihre Uuruhe durch eine erſchreckene Stellung zu erkennen; die Mäuſe laufen in großer Menge unruhig in den Häuſern umher; die Schafe verrecken heerdenweiſe; die Hühner und Gänſe ſchreyen vor dem Erdbeben Tag und Nacht; die Vögel flattern in den Käfichen; die Pferde wiehern; die Ochſen brüllen, und alle vierfüßige Thiere heulen, und ſuchen ſich von ihren Banden los zu machen; die Hunde fangen plötzlich an zu bellen, ohne Urſache dazu zu haben; die Tauben entfliehen von den Taubenhäuſern, und bleiben in beſtändigem Fluge in der Luft. Weil dieſe Veränderungen bey Menſchen und Thieren ſchon vor dem Ausbruche der Erdbeben bemerkt werden: ſo beweiſet dieſes, daß ſchon vor dem Ausbruche der gröbern unterirdiſchen entzündeten Dünſte und Winde, viel feinere Ausdünſtungen aus der Erde aufſteigen müſſen, welche die Mäuſe aus ihren Löchern jagen, die Vögel beunruhigen, die vierfüßigen Thiere ängſtigen, die Fiſche im Waſſer tödten, und bey den Menſchen Schwindel und Unſinn hervor bringen können. Zu allen dieſen Wirkungen ſind die feinen ſchwefeligen Dünſte vollkommen geſchickt; und da ſich dieſelben bey allen Arten der Erdbeben offenbaren, ſo beſtätigt auch dieſe Beobachtung im Thierreiche, daß die Erdbeben aller Arten von unterirdiſchen und unteerſeeiſchen Entzündungen ihren Urſprung nehmen.

Um die Richtung und Stärke eines Erdbebens zu beſtimmen, gibt Wark im 3 B. der Eſſays and obſervations, read before the philoſophical ſociety in Edinburgh, 1771, gr. 8. S. 142, den Rath: man ſolle an Oerter, wo man ſolche oft zu befürchten hätte, auf der Erde ein Gefäß mit etwas Waſſer in Bereitſchaft halten, deſſen innere Seiten oben mit einem Pulver beſtreut wären; auf dieſe Art würde man erkennen, wohin der Stoß gegangen wäre. Ein Anderer empfiehlt, ſtatt des Waſſers, welches verdunſten würde,

Queckſilber. Das Gefäß müßte mit einem gläſernen Deckel verwahrt werden.

Ich komme endlich auf die **Mittel, den Erdbeben, oder doch deren traurigen Wirkungen vorzubeugen.** Es gibt überhaupt nur zweyerley Wege, die Verwüſtungen der Erdbeben zu verhüten: 1) daß man die Urſachen der Erdbeben verhindere; und 2) daß man ihren Wirkungen vorbeuge. Die entferntere Urſache der Erdbeben iſt eine Entzündung unter dem Lande oder Waſſer. Dieſe kann von keiner endlichen Macht unterdrückt werden. Der ganze Erdboden wird von einem immerwährenden Feuer durchglühet, und die Quellen deſſelben ſind vielleicht tiefer verborgen, als unſer Verſtand in die Werkſtatt der Natur hinein ſchauen kann. Die nähere Urſache der Erdbeben iſt der gehinderte Ausgang der zuſammen gepreßten Luft, der entzündeten und verſchloſſenen Dünſte, und der glühenden, donnernden und um ſich ſchlagenden metalliſchen Maſſe. Die Natur hat ſich allein den Ruhm vorbehalten, dieſe Urſache der Erdbeben zu vernichten. Die Ordnung der weiſen Vorſicht iſt ſo gemacht, daß die Gewalt, die uns unter unſern Füßen das Garaus drohet, ſich ſelbſt durch ihre Wuth ſchwächen und vernichten muß; denn in den meiſten Fällen eröffnet ſie ſich die Luftlöcher ſelbſt, und ſchaffet ſich einen Ausgang, der ganze Reiche vor dem gedroheten Untergange bewahret. Daher ſind in den Augen des Weiſen die feuerſpeyenden Schlünde eine wahre Wohlthat der Natur, und das einzige natürliche Vorbeugungsmittel der Erdbeben.

Herr Prof. Hollmann hielt dafür, daß ſolchen Orten, die mit Erdbeben geplagt wären, ſehr zuträglich ſeyn könnte, wenn man verſchiedene Schächte ſo tief in der Erde ſenkte, bis man damit in unterirdiſche Höhlen käme, und den darin verſchloſſenen Dämpfen, auch wohl den daraus entſtandenen Entzündungen, einen freyen Ausgang verſchaffen könnte. Er ſchreibt: „Sollte man nicht „gern alle Koſten anwenden, an allen Orten, wo es nur „mög=

„möglich und dienlich ſeyn könnte, ſolche Schächte zu zie„hen, da, wenn deren in einem ganzen Lande auch nur we„nige auf dergleichen Höhlen zuträfen, deren entzündliche „Dünſte dergleichen Unglück bisher angerichtet, oder noch „anrichten können, ganze Länder dadurch vom Verderben „könnten gerettet werden? Hätten die Einwohner zu Her„culanum die bey ihrer Stadt befindliche tiefe Höhle auf „dieſe Weiſe ehedem geöffnet, ſo wäre ihre Stadt vielleicht „von derſelben nicht verſchlungen worden. Die auf die „Wiedererrichtung weniger Privatgebände zu verwendenden „Koſten könnten vielleicht zureichen, dem Verderben ganzer „Städte uud Länder auf die Weiſe vorzubeugen.“

Allein, welche unüberwindliche Schwierigkeiten würden ſich, durch Einſenkung tiefer Schächte, bis man auf eine ſolche gefährliche Hohle käme, nicht hervor thun! Eine Menge von Waſſer würde den Schacht bald füllen; man müßte alſo ungeheure Waſſerkünſte anbringen; und dieſe würden durch den erſten Ausbruch eines unterirdiſchen Feuers zu Grunde gehen. Wer die Freybergiſchen Bergwerke geſehen hat, der wird wiſſen, was es für Schwierigkeit habe, bis man 1000 Schuh die Erde hindurch gräbet.

Phyſikaliſch-ökonom. Wochenſchr. 1 Band, Stutgard 1756, 4. S. 670.

Aller menſchliche Witz iſt eitel, wenn es darauf ankommt, die Urſachen der Erdbeben in ihrer Geburt zu erſticken. Doch ſind den Menſchen noch Rettungs-Mittel zu erfinden übrig geblieben, um die ſchrecklichſten Wirkungen der Erdbeben zu verhüten. Dieſe beſtehen in der Niederwerfung der Gebäude, unter welchen ſchon Millionen Menſchen ihr Grab gefunden haben. Es wäre alſo gut, daß man in ſolchen Ländern, wo die Erdbeben ſehr oft geſpüret werden, diejenigen Hülfs-Mittel bey Anlegung der Städte in Acht nähme, die uns Vernunft und Erfahrung an die Hand geben. Dieſe beſtehen darin, daß man die Städte in ſolchen Gegenden anlegte, die einen ſehr lockern oder unterhöhlten Boden, und ein tiefes leimiges Erdreich haben. Denn ein ſolcher Boden pflanzet den Stoß nicht lebhaft fort, und kann alſo auch den Gebäuden weniger Scha-

den zufügen. Die Erfahrung beſtätiget dieſes in Rom, welches voll unterirdiſcher Gewölbe iſt, und auf einem Leimgrunde ſteht. Zu noch mehrerer Sicherheit ſollte man die Gebäude nicht ſo hoch, ſondern leicht und niedrig, von der Art, wie man, nach den Beſchreibungen, in Japan antrifft, aufführen, und beſonders den unnützen und ſeltſamen Zierrath der hohen Thürme weglaſſen, die ohnedies wegen der öftern Gewitterſchäden überall abgeſchaffet werden ſollten. Es iſt ſchon eine ſehr alte Anmerkung, daß die hohen und maſſiven Gebäude denen Städten, die von öftern Erdbeben erſchüttert werden, ſehr nachtheilig ſind. Daher hat bereits Trajan befohlen, daß man, um der Erdbeben willen, die Häuſer in Rom nicht zu hoch bauen ſollte. Dieſer Vorſicht könnte man noch eine andere beyfügen, welche darin beſteht, den Häuſern auch keinen tiefen Grund zu geben, und nur das erſte Stockwerk von Steinen zu erbauen. Die eingebornen Einwohner in Lima wiſſen ſich dieſes Vortheils zu ihrem großen Nutzen zu bedienen. Sie legen nähmlich zu ihren Häuſern gar keinen Grund, dahingegen die dortigen Spanier dieſelben nach ihrer Landesart bauen, und, wie gewöhnlich, einen Grund dazu legen. Wenn nun ein Erdbeben kommt, ſo haben die Eingebornen das Vergnügen, zu ſehen, daß ihre Häuſer unverſehrt ſtehen bleiben; dahingegen die Spanier den Verdruß haben, die ihrigen über den Haufen geworfen zu ſehen.

Hiſtorie aller Reiſebeſchreib. 9. B. S. 431.

Plinius beſtätiget die Vorſicht, die Häuſer auf hohlen Boden und auf eine abhängige Seite zu bauen, weil in Neapolis die Häuſer, welche abhängig ſtehen, von den Erſchütterungen nicht ſo viel leiden, als diejenigen, welche auf ebenem Grunde ſtehen, welches ſich aus der Wirkungsart des Stoßes leicht begreifen läßt. Er räth noch an, die Mauern von Ziegelſteinen zu bauen, und

man kann ſeine übrige Hülfsmittel bey ihm ſelbſt, Hiſt. nat. Lib. II. Cap. 82, nachleſen.

Es iſt überdem noch in denen Städten, wo dieſes Unglück zu befürchten iſt, eine wichtige Sorgfalt, daß es nie an Vorrath von Gezelten mangele, die leicht aufgeſchlagen werden, und darein ſich die auf den Feldern nahe um die Städte begeben können, welche dahin zu flüchten Urſache finden. Die Hauptſorge aber nach dem Einſturze der Häuſer, als einer öftern Folge eines heftigen Erdbebens, beſteht ohne Zweifel darin, daß die zerquetſchten Menſchen eiligſt aus dem Schutte hervor gezogen werden; daß die verſtopften Waſſerleitungen, zu Verhinderung der Fäulniß, baldigſt wieder hergeſtellet werden; daß man gegen Ausbrüche der Flammen ſehr zeitig alle Anſtalten vorkehre; daß man mit möglichſter Bequemlichkeit die Beſchädigten auſſerhalb der Stadt in genugſam befeſtigte Gezelte bringe, und darüber halte, daß es ihnen nicht an Pflege, Hülfe, Aerzten, Wundärzten, oder an Pflaſter und Bandagen, fehle. Zuletzt aber iſt die Aufſicht der Polizey auf Anlegung erforderlicher Backöfen, auf Reinigung der Waſſerleitungen und Brunnen rc. von äuſſerſter Wichtigkeit. Aber auch eben ſo wichtig iſt es, die Preiſe der Wohnungen und der Lebensmittel alsdann gegen die Raub- und Gewinnſucht unempfindſamer Bürger zu reguliren.

Phyſikal. und ökonom. Patriot, III Th. Hamburg 1758, 4. S. 59, f.
Nachricht von den weiſen Einrichtungen, welche die höchſte und hohe Obrigkeit zu Liſſabon, bey dem im J. 1755 geweſenen erſchrecklichen Erdbeben veranſtaltet hat, ſt. im Hamb. Magaz. XXIV B. 3 St 1760, 8. S. 262—285.
Hrn. Juſtizrath Willebrand Grundriß einer ſchönen Stadt, 2 u. 3 Th. Hamb. u. Leipz. 1776, gr. 8. S. 317, f.

Von Erdbeben, die vermuthlich von Eis-Brüchen herrühren, ſiehe Th. X, S. 494.

Erd-Beerbaum, ſiehe Arbutus.

Erd-Beere, (*) L. Fragum, Fr. Fraiſe, Fraize, Engl. Strawberry, die runde, röthliche, angenehme Frucht einer Pflanze, welche **Erdbeerkraut**, **Erdbeerſtock** oder **Erdbeerſtrauch**, L. Fragaria, Fr. Fraiſier, Fraizier, genannt wird, und theils in unfruchtbaren Gegenden wild wächſt, theils auch in den Gärten gezeuget wird, deſſen beſtändige Wurzel alle Jahr neue Blätter, und neben denſelben Blüthſtängel treibt. Die Blätter ſind rauh, aderig, am Rande herum eingekerbt, oben grün, an der untern Seite weißlich, und es wachſen ihrer allezeit drey beyſammen auf einem Stiele. Der Hauptſtängel breitet ſich in viele zarte und etwas rauhe Zweige oder Stängelein aus, wovon einige auf der Erde kriechende, dünne, cylindriſche, bisweilen 2 bis 3 Fuß lange, an ihrem Ende mit einigen Knoten verſehene Triebe machen, die man **Faden**, **Ausläufer**, oder **Nebenranken**, Fr. Fils, Fouets, Coulants, Trainaſſes, Filets, Tirants, Iets, nennet, aus welchen Knoten Würzelchen heraus kommen, die ſich ſelbſt in die Erde begeben, und wodurch Pflanzen in ſolcher Menge entſtehen, daß man ſie, wie ich weiter unten zeigen werde, austilgen muß. Im März oder April kommen Zwitterblumen (d. h. wo ſowohl die weiblichen, die Frucht oder den Samen liefernden Theile, als die den Saamenſtaub liefernden männlichen Theile, in Einer Blume verſammlet ſind,) zum Vorſchein. Die Blumendecke beſteht aus Einem Stücke, und iſt bis auf die Hälfte in zehn Einſchnitte getheilt, unter welchen die äuſſern allezeit ſchmähler ausfallen. Die Blume ſelbſt hat fünf rundliche weiße Blätter, die wie zwanzig oder mehrere, kurze weiße Staubfäden mit ihren gelblichen mondförmigen Staubbeuteln, aus der Blumendecke ihren Urſprung haben. Sehr viele Knöpfe mit

(*) In Bayern werden die Erdbeeren **Rothbeeren**, **Ropperen**, genannt.

mit einfachen Griffeln und Stigmaten ſitzen in einem gewölbten Fruchtbehälter bey einander, und dieſer Boden der Blume ſchwillt, nach der Befruchtung durch den Staub der Staubbeutel, gleich einem Schwamme auf, und wächſt, zu einer großen, fleiſchigen, ſaftigen, mehrentheils eyförmigen Frucht, auf deren obern Fläche die Samenkörner liegen, und welche ſich von ſelbſt von der an dem Stängel ſitzen bleibenden Blumendecke löſet.

Es gibt mehrere Arten der Erdbeeren, welche die neuern Botanici zwar nur als Spielarten (Varietäten) einer Hauptſorte anſehen wollen, die aber doch beſtändig unterſchieden zu ſeyn ſcheinen.

Man nimmt als die Hauptſorte unſere **gemeine wilde Erdbeere, Walderdbeere, Holzerdbeere,** Fragaria veſca ſylveſtris *Linn.* Fragaria vulgaris fructu rubro, an. Dieſe hat kleine, tief ausgezackte, runde Blätter, und eine eyrunde vorn zugeſpitzte Frucht, welche bey ihrer Reife über und über roth wird. Als Unterarten, wenn nicht einige ſelbſt wieder Hauptarten ſind, kann man hiervon annehmen:

1. Eine gewiſſe Sorte, welche in Wieſen wild gefunden, und an einigen Orten **Brösling**, auch **Knack**= oder **Knickbeere**, gewöhnlich aber die **weiße Erdbeere,** Fragaria fructu albo *C. B.* genannt wird. An dieſer bleibt die Frucht ganz weiß, wenn ſie auch gleich mehr als jene, gemeiniglich in Gehölzen im Schatten wachſende, der Sonne ausgeſetzt iſt, oder in Gärten verpflanzt wird. Sie kommt in Geſtalt und Wachsthum ſehr mit der vorigen überein, iſt faſt ſüßer, hat aber nicht den angenehmen Weingeſchmack.

2. Die **ſtets blühende** und **tragende** oder **Monath=Erdbeere,** Fragaria minor ſemper florens ac frageſcens Alpina, Fragaria omnium Calendarum; Fragaria veſca menſtrua, Fr. Fraiſier des Alpes, Fraiſier des mois, welche ſich aus der Schweitz herſchreibt. Sie

unterſcheidet ſich vornehmlich in der Frucht, welche länger, ſpitziger und bloß pyramidenförmig iſt, und hat das Beſondere, daß ſie bis in den ſpäteſten Herbſt, und öfters noch im December, wenn ſie der Schnee gegen den Froſt decket, ſtets blühet und Früchte bringt, ſie trägt aber dagegen zur Zeit allemahl einzelne Früchte, und man kann niemahls davon in ſolcher Menge, wie von den übrigen, pflücken. Man lernt ihren Werth nicht beſſer erkennen, als wenn die Kirſchen fehlſchlagen oder nicht mehr zu haben ſind.

3. Die gewöhnliche **Garten-Erdbeere**, Fragaria fructu parvi pruni magnitudine *C. B.* Fragaria foliis ovato-lanceolatis rugoſis, fructu ovato *Mill.* Engl. Hautboy-Strawberry. Sie hat haarichte, hellgrünliche, große Blätter, und ihre Frucht erreicht die Größe und Geſtalt, bald einer mittelmäßigen Pflaume, bald einer Aprikoſe, theils mit ſtumpfen, theils mit ſcharfen Ecken. Die Stängel, auf welchem die Früchte wachſen, ſchießen gemeiniglich ſehr hoch über das Laub hervor, und beugen ſich, wegen der Größe und Schwere der Frucht, zur Erde. Am mehreſten unterſcheiden ſich die Gartenerdbeeren in der Farbe; denn die Frucht bleibt an einer Seite etwas weiß, und an der andern wird ſie dunkel-braunroth, und zuletzt faſt ſchwärzlich. An dieſen Gartenerdbeeren iſt die Frucht gemeiniglich, wie an den wilden, zugeſpitzt, und eyförmig; man hat aber

4. eine andere Sorte, welche oben glatt und mehr zugeründet iſt, Engl. The Globe-Strawberry; dieſe hält man für die beſte; ich zweifle aber, ob der Unterſchied weſentlich und von Beſtand ſey.

5. Die **grüne** oder **Ananas-Erdbeere**, Fragaria flore ampliſſimo, fructu Ananas ſaporem & odorem referente; Fragaria Ananaſſa, Fr. Fraiſier Ananas, wird etwas ſpäter reif als die vorigen. Die wie eine Ananas erhobenen Früchte bleiben mehr grün, und werden

den nur etwas röthlich an der einen Seite. Sie erfordert ein ſchweres leimiges Erdreich.

Merklich von dieſen allen unterſcheiden ſich:

a) Die chiliſche oder Rieſen=Erdbeere, in Amerika Frutilla genannt, Fragaria Chiloënſis, fructu maximo, foliis carnoſis hirſutis *Dill.* Fragaria foliis ovatis carnoſis hirſutis, fructu maximo *Mill.* Fr. Fraiſier du Chily. Sie hat dickere und fleiſchichte haarichte Blätter, deren Stiele ebenfalls dicker, haarichter und länger als bey den übrigen Arten, ſind. Die Früchte kommen in der Größe einem kleinen Apfel oder einer großen Wallnuß nahe, ſind aber mehr wäſſericht und mehlicht, und nicht beſonders ſchmackhaft, und dienen daher faſt bloß zum Anſehen auf den Tafeln. Sie treibt beſonders lange, weit umher laufende Ranken, und hat den Fehler, daß ſie nicht gern trägt.

b) Die virginiſche oder Scharlach=Erdbeere, Fragaria Virginiana fructu coccineo *Moriſ.* Sie hat platte, weniger rauhe, oben bläulichgrüne und unterwärts weißliche Blätter. Die Frucht iſt eyförmig, aber tief ausgegraben, ſo, daß das Fleiſch zwiſchen jedem Samenkorne gleichſam hervor quillt. Ihre Farbe iſt ein angenehmes helles Ponceau=roth. Das Fleiſch iſt mehr wäſſericht, als an den vorigen; ſie ſind nicht ſo ſüß, haben aber eine angenehme Weinſäure, und den Vorzug, daß ſie acht Tage früher, als jene, reif werden. Einige nennen ſie, wegen ihrer Farbe, ihres Geſchmackes, und der tiefen Grübchen, nicht unrecht die Himbeer=Erdbeere.

c) Die engliſche oder Muſkateller=Erdbeere, Fragaria moſchata fructu magno *Ducheſne.* Fr. Capiton, Capiron, Capron, Chapiron. Die große Menge der Ableger und Blätter macht dieſen Erdbeerſtock mehr buſchig und dick, als irgend einen andern. Die jungen Stöcke, die Fäden und Blätterſtiele ſind weit länger und ſtärker, als die vom gemeinen Erdbeerſtocke, auch

auch mit rauherer und dichterer Wolle beſetzt. Die Stiele tragen 9 bis 15 Blumenknöpfe. Zur Zeit, da ſie aufblühen, bekommen ſie faſt alle einerley Höhe; die meiſten öffnen ſich zu gleicher Zeit, und bilden über den Blättern gleichſam einen Blumenſtrauß, weßhalb er auch an einigen Orten der **Erdbeerſtock mit dem Blumenſtrauße**, Fraiſier à bouquet, genannt wird. Die Früchte ſind von einer faſt länglich eyförmigen Geſtalt. Die Haut iſt auf der Seite gegen die Sonne purpurroth, bisweilen ziemlich dunkel in das Violette ſpielend. Die andere Seite iſt heller, und hat öfters gelbe oder weißliche Flecken. Das Fleiſch iſt feſt, ohne allzu häufigen Saft. Im kalten Erdreiche iſt ihr Geſchmack und Geruch, mit Honig und Biſam vermiſcht, und nicht ſonderlich angenehm.

d) Die **unfruchtbare Erdbeere**, Fragaria ſterilis *Linn.* Fr. Fraiſier Coucou, welche eigentlich nicht unfruchtbar iſt, ſondern der Boden der Blume bleibt trokken und platt, und gibt keine fleiſchichte Frucht. Nach der Meinung des Hrn. v. Münchhauſen ſollte man ſie daher eigentlich die **trockne Erdbeere** nennen; doch hat er bey der Verpflanzung im Garten gefunden, daß ſie zwar verſchiedene Jahre trockne Frucht zu tragen fortgefahren hat, allmählich aber der Boden der Blume mehr fleiſchicht, und endlich einer ordentlichen Erdbeere gleich geworden iſt, die gefärbt war. Bey den Verhinderungen der weiter fortzuſetzenden Beobachtung überläßt er es andern, ob die auswachſende fleiſchichte Frucht bey dieſer Art etwas zufälliges, oder der trockne Boden der Blume eine Unvollkommenheit ſey, welche durch die Cultur verbeſſert wird. Die Blätter gleichen ſehr der virginiſchen Erdbeere, ſind glatt, und die feinen darauf nieder liegenden Haare geben ihnen einen Glanz, den man Silberfarbe oder einen Seidenglanz zu nennen pflegt.

Hr. Lüning, zu Hammelwörden, glaubt, daß bey den Erdbeeren ſowohl männliche als weibliche Blumen, jede von einander entfernt anzutreffen ſeyn, und räth daher, in ſeiner Abhandlung von Erdbeeren, welche im 27 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1773, Col. 429, fgg. wie auch im 25 St. der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1773, beſindlich iſt, ſolche Pflanzen, deren aufſchließende Blüthe auf ihrem Grunde nicht bereits im Kleinen die künftige Frucht zeigt, nicht auszureiſſen, weil der Staub der männlichen Blumen die weiblichen befruchten müßte. Allein, dieſe ſeine Bemerkung iſt bloß idealiſch, denn die Erdbeere gehört, wie ich bereits bemerkt habe, nach dem Syſteme des Ritters v. Linné unter diejenigen Pflanzen, welche Zwitterblumen tragen, worunter, auſſer unzähligen andern, auch die Blumen der Kirſchen, Aepfel, Birnen, Roſen, Himbeeren, Linden u. ſ. w. gehören. Es hat daher Hr. du Roi im 27 St. der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1773, gedachte Lüningiſche Meinung mit Recht wiederlegt. Auch verſichert der Hr. Verf. der Briefe von der Pflanzung und Wartung der Erdbeeren, im 2 Th. des 1 B. der Götting. gemeinnütz. Abhandl. a. d. J. 1773, S. 704, daß er diejenigen Erdberen, welche ſehr ſtark blühen und doch keine Früchte bringen, und welche an der Blüthe kennbar ſind, und an ſtatt der gelben Beeren nur ſchwarze gleichſam verſengte oder verbrannte Hügelchen haben, ſofort ausreiſſen und wegwerfen laſſe, ohne daß er desfalls bey den tragbaren Stöcken eine Abnahme an Früchten jemahls wahrgenommen hätte.

So leicht die Erdbeeren in der Wildniß tragen, mit ſo vielem Fleiße wollen diejenigen, welche wir im Garten ziehen, gewartet ſeyn. Sie treiben ſonſt, wenn ſie zu geil ſtehen, bloß ins Kraut und ſetzen keine Blüthe an; oder ſie fangen zwar an zu blühen, der Boden der Blumen aber, (wie bey der kurz vorher beſchriebenen Sorte gezeigt worden iſt,) ſtatt in eine fleiſchichte Frucht auszuwachſen, vertrocknet und wird ſchwarz; oder, die Früchte fangen an zu wachſen, vertrocknen aber wieder, welches geſchieht, wenn die Pflanzen zu alt werden, oder ſich erſticken; oder, die erſten Früchte werden zwar reif, bleiben aber klein und trocken, und die folgenden bleiben gar zurück, wenn der Erdboden zu trocken oder ma-

mager iſt; oder, die Früchte werden zwar groß, aber dabey mehlicht oder wäſſericht.

Der Erdbeerſtrauch wird durch die Samen, durch das Verſetzen der wilden Pflanzen aus den Wäldern in Gärten, durch die abgeriſſenen Ableger, und durch die an den Fäden entſtandenen jungen Stöcke vermehrt.

Die Samen müſſen von den ſchönſten, vollkommenſten, recht reifen, oder wohl überreifen, und an der Pflanze vertrockneten Erdbeeren geſammlet werden. Man ſäet ſie, nach Hrn. du Hamel Vorſchrift, vom Monath März an, bis zu Anfange des Auguſts. Denn, wenn ſie ſpäter geſäet werden, ſo gehen die meiſten Körner erſt im darauf folgenden Frühlinge auf, oder die jungen Pflanzen werden nicht ſtark genug, großen Froſt zu überſtehen. Man umgräbt einen kleinen Platz von einem lockern und leichten Boden, macht den Platz wieder gleich, und begießt denſelben recht ſtark. Hierauf ſäet man ſogleich den Samen, und ſiebet über denſelben, mit einem Haarſiebe, zu Staub gemachte Erde, ungefähr $\frac{1}{2}$ Linie hoch. Dieſe feine auf den begoſſenen Platz geſiebte Erde wird hinlänglich feucht, und hängt ſich an die Samenkörner. Man bedecket alles mit einer Stroh-Decke, oder mit langem Stroh, und beſprengt es von Zeit zu Zeit nur ein wenig, um die zu Keimung der Kerne nöthige Feuchtigkeit zu unterhalten. Wenn man 10 bis 20 Tage nachher einige Pflanzen aus der Erde hervor kommen ſieht, wird die Strohdecke hinweg genommen, und vor den Platz hingeſtellet, um die aufgehenden Pflanzen für der Sonne zu ſchützen, welche ſie vertrocknen würde. Man kann den Samen auf die nähmliche Art in Geſchirre ſäen.

Hr. *Duchesne* lehrt in ſeinem Werke verſchiedene andere Methoden, dieſe Ausſaat zu bewerkſtelligen. Er empfiehlt die Ausſaat der Erdbeerſamen: 1) um dadurch fremde Arten zu erhalten, von denen man keine Pflanzen bekommen kann; 2) um ſelbſt neue Abarten (Varietäten) zu ziehen; 3) glaubt er, daß die vom Samen erzogenen Erdbeer=

beerpflanzen dauerhafter und ſtärker als die aus den Ablegern entſtandenen ſeyn; wie man denn auch dafür hält, daß die von den Samen neuerlich erhaltenen Ranunkeln, Anemonen, Hyacinthen, Aurikeln, Nelken ꝛc. lebhafter und ſchöner ſeyn, als die ſeit langer Zeit durch die Brut und Ableger vermehrten.

Viele pflegen das Waſſer, worin die Erdbeeren vor dem Auftragen gewaſchen worden, in einen Winkel des Gartens zu ſchütten, weil allezeit etwas von Erdbeerſamen ſich in demſelben befindet. Die hiervon aufgegangenen Pflanzen können eine ganze Pflanzung verjüngern. Von auſſerordentlich ſchönen und ſeltenen Erdbeeren kann man die Körner mit einer Feder abnehmen; die andern zeitigen Erdbeeren auf Holz oder Papier im Schatten trocknen, da denn durch Reiben die reifſten Körner leicht abgehen werden, welche man ſodann ins Waſſer werfen, und die guten von den tauben abſondern kann.

Anfangs hohlte er Stücke Mos aus den Wäldern, legte ſelbige oben auf die Erde in einem Topfe, und ſäete den Samen, mit ein wenig trockner Erde vermiſcht, in dieſes Mos. (Man muß aber rechtes hierzu dienliches Mos ſorgfältig auswählen, weil es viele Moſe gibt, in welchen die Pflanzen verderben.) Hernach ſäete er den Samen auf klein gemachte Erde, ohne dieſelbe zu bedecken, und legte, um die Hitze abzuhalten und eine harte Rinde zu verhüten, ein wenig klein gehacktes Mos darüber. Es iſt auch Samen aufgegangen, der 1 bis 2 Linien Erde von ungefähr über ſich bekommen hatte. Damit die Pflänzchen nicht vom Regen oder Begießen ausgeriſſen werden, kann man den ganzen Topf mit einer großen Art von Moſe, (z. E. Uſnea, Hypnum triquetrum *Linn.*) welches aber locker ſeyn und ſanft hinauf gelegt werden muß, bedecken, und zugleich den Topf in ein zur Hälfte mit Waſſer angefülltes Geſchirr ſtellen. Das Mos bleibt nicht länger darüber, als bis ſich die erſten 2 oder 3 Blätter entwickelt haben, da denn auch einige Zeit nachher der Topf aus dem Geſchirre genommen wird. Dieſes Verfahren hält er für das beſte.

Er hat auch Erdbeerſamen auf Schwämme geſäet, die mit dem untern Theile im Waſſer lagen, worunter eine Lampe ſtand, um daſſelbe beſtändig warm zu erhalten. Man muß aber, ſo wie das Waſſer durch die Wärme abnimmt, friſches nachgießen, auch die Lampe zuweilen wegnehmen, um das Sieden des Waſſers zu verhindern. Die Körner, welche 1765 im April auf einen warmen Schwamm

Schwamm geſäet waren, ſind in 4 Tagen aufgegangen, da hingegen der Same auf einem kalten Schwamme 14 Tage gebrauchte. Sobald dieſe kleine Pflanzen das erſte Blatt zwiſchen den zween Samenlappen (Cotyledones) ſehen lieſſen, wurden ſie ſorgfältig mit einer Feder in recht feine Erde gebracht, wo ſie ſehr gut fortkamen.

Hr. *Duchesne* hat im März 1764 mit glücklichem Erfolge auch auf Stücke von Mos in Töpfen geſäet, welche in ein warmes Miſtbeet unter die Fenſter geſtellet wurden; und auf dieſe Art hat er die ſtärkſten Pflanzen erhalten.

Die Samen von den zwey letzten Verſuchen waren vom vorhergehenden Sommer. Es ſind aber auch Samen, die ſchon über ein Jahr alt waren, aufgegangen. 1764 und 1765 fanden ſich etliche Töpfe, in denen die Samen nicht aufgingen; da ſie aber im März des folgenden Jahres auf ein warmes Miſtbeet gebracht wurden, kamen ſie ſehr ſchnell zum Vorſchein.

Die 5 bis 6 Zoll weiten Töpfe werden für die beſten gehalten. Wenn man die Töpfe nicht in ein mit Waſſer angefülltes Geſchirr ſtellet, ſoll man ſelbige in die Erde graben, oder wenigſtens in den Schatten ſtellen, damit die Sonne nicht die Erde zu ſehr erhitze. Die Erde muß auch mittelmäßig feucht gehalten werden.

Man gätet und beſprengt die jungen Pflanzen, und läßt ſie etwas ſtark werden. Wenn ſie vor dem November 5 bis 6 Blätter haben, verpflanzt man ſie auf ein Beet, 5 bis 6 Zoll weit von einander, oder 3 bis 4 Pflanzen zuſammen, und dieſe Büſchel 8 bis 9 Zoll weit von einander. Wenn ſie zu ſchwach ſind, ſo verpflanzt man ſie erſt im künftigen März oder April. Dieſe Pflanzen bleiben in dieſem Beete, bis in den October oder November, wo ſie den Sommer über gegätet, gelockert, beſprengt, und die Fäden von ihnen abgenommen werden.

Nächſt dem Säen, gelangt man zu Erdbeerpflanzen auf folgende Arten. Die erſte Art iſt, daß man die ſo genannten wilden Pflanzen aus den Gehölzen hohlet. Selbige wachſen daſelbſt ohne unſere Wartung, auf einem magern Boden, unter dem Drucke von andern Kräutern, und in manchem Schatten. Daher fallen ihre Früchte klein und unanſehnlich, doch in der That ſüßer, als die Gartenerdbeeren, aus. Bringt man der-

gleichen

gleichen Waldpflanzen in den Gartenboden, ſo verſchö-nern ſie ſich hier von Jahr zu Jahr, vornehmlich an Größe und Farbe, wofern man ſie nur wohl pfleget. Die Walderdbeeren ſchmecken nicht ſo wäſſericht, ſondern angenehmer, als die mehreſten Gartenerdbeeren. Nur werden ſie von den Bauersleuten, die ſolche aus dem Walde zu hohlen pflegen, gemeiniglich zu früh, da die völlige Reife noch fehlt, bereits abgepflücket und zum Verkauf gebracht. Die Gartenerdbeeren aber gewinnen den Vorzug durch die Größe und Schwere, durch ihr mehreres Fleiſch, und durch ihre beſſere Farbe.

Die andere Art, ſich mit Erdbeerpflanzen zu bereichern, iſt, daß man ſeine gute und ſtarke Gartenſtöcke, nachdem ſie das Jahr ausgetragen haben, ohne ſie weiter zu beranken, fort wachſen läßt. Sie breiten ſich ſodann durch viele Fäden aus, und verhelfen uns hierdurch zu einer Menge junger Pflanzen.

Die dritte Art der Vermehrung geſchieht durch die Ableger (Oeilletons.) Wenn man, nach der Erdbeerleſe, den Stock mit Erde anhäuft, daß die Ableger Wurzel ſchlagen, ſo werden im November dieſe Ableger abgeriſſen, und ſogleich auf die Beete geſetzt. Sie geben ſehr gute Pflanzen, die den von den Fäden entſprungenen vorzuziehen ſind.

Die vierte Art, zu Erdbeerpflanzen zu gelangen, beſteht darin, daß man ſich der tragenden Pflanzen aus andern Gärten bedient, die man ſich dorther ausbittet, oder von einem Gärtner etwa ſchockweiſe einkauft. Dabey räth die Klugheit, ſich die beſten Gattungen auszuſuchen. Von einem einzigen Schocke kann man nachher, wenn man den Pflanzen ihre Freyheit zu wuchern verſtatten will, zu einer beträchtlichen Anzahl neuer Stöcke kommen.

Das Verſetzen aus dem Gehölze, oder von dem Gartenboden, muß in der Mitte des Auguſtes, oder ſpäteſtens um die Mitte des Septembers, geſchehen, damit ſie

noch im Herbſte anwurzeln; denn wo es ſpäter geſchieht, werden ſelbige im Winter vom Froſte heraus gezogen, und man hat im künftigen Sommer keine Früchte davon zu hoffen.

Es iſt gar nicht nöthig, daß man nach des Herrn Abt Schabol und nach Hrn. Dûchesne Vorſchrift, eine beſondere Pflanzenſchule anlege, worin man die Stöcke, die man etwa aus dem Gehölze nimmt, erſt ein Jahr hindurch warte.

Man theilet Beete, jede von 4 Fuß ab, macht ſolche mit dem Rechen eben, und pflanzt auf jedes Beet 4 Reihen, daß alſo dieſelben etwas weniger, als 1 Fuß weit, von einander kommen. Beym Ausheben und Einſetzen iſt aber rathſam, daß man, ſo viel möglich, die Wurzeln ſchone, damit ſie nicht verwundet, oder gar abgeriſſen werden. So wählet man zum Verſetzen auch, theils keine ganz alte abgetragene und entkräftete, theils keine ganz junge und ſchwache Stöcke, welche noch nicht fünf Blätter zeigen. Ein Platz, wo unſer Gewächs keine Sonne bekäme, würde allerdings der ſchlechteſte ſeyn, wohin man es brächte, und die Frucht könnte nicht anders, als unanſehnlich und unſchmackhaft, ausfallen. Die Stöcke verlangen eine Stelle, wo Sonne und Feuchtigkeit vorhanden ſind. Hat man einen Platz im Garten, wo ſie die Sonne nur vormittags, nachher aber Schatten haben, ſo iſt das die beſte Lage für ſie.

Man kann mit dieſem Gewächſe zwar andere Beete einfaſſen; doch pflegt man lieber beſondere Erdbeerenbeete anzulegen. Dieſe müſſen nicht zu breit, ſondern ſo ſchmahl ſeyn, daß man von jeder Seite bequem mit der Hand die Mitte des Beetes erreichen kann, damit man nicht nöthig habe, mit einem Fuße zwiſchen die Pflanzen zu treten. Hierdurch würde man leicht einigen Würzelchen oder Schößlingen zu nahe kommen, oder die Erde zu ſehr zuſammen preſſen, oder wenigſtens unſchickliche Fußſpuren machen.

Kann man die Erdbeeren irgendwo an eine Mauer hin pflanzen, und zwar ſo nahe, daß die Wurzeln die Mauer berühren, und die von der Mauer zurück prallenden Sonnenſtrahlen die Pflanze wieder treffen,

ſo

ſo wird die Frucht allda früher als anderwärts reif, auch wohl beſſer vom Geſchmack und Anſehen.

Hr. v. Münchhauſen glaubt, daß man den Platz an den Mauern hin, zu andern Pflanzen nützlicher anwenden könne, und findet am beſten, Pflanzen von wilden Erdbeeren mit feuchter Erde in die Fugen alter, feuchter, gegen Mittag liegender, Mauern zu kleben, ſo werden ſich ſolche an der Mauer weiter ausbreiten; denn die Ranken ſchlagen hin und wieder, wo ſie Fugen finden, neue Wurzeln. Es kommt aber darauf an, daß man dergleichen niedrige Mauern im Garten habe, welche an der Nordſeite Erde, mithin Feuchtigkeit genug haben, und doch zu keinem Spalier angewandt werden können.

Die Erde, worein man die Erdbeeren pflanzet, muß gegraben, geharket, von Steinen und Unkraut wohl gereinigt und gut gedüngt ſeyn. Der Koſten und Arbeit würde zu viel werden, wenn man, wie Hr. Schabol verlangt, die Erde vorher durchſieben ließe, zumahl wo man eine große Menge Pflanzen ſetzen wollte. Ich üerbergehe andere unnöthige Anſtalten, die der Hr. Abt verlangt. Dahin gehört: „daß man lauter „viereckige Löcher, und ſo tief als das Eiſen am Grab-„Scheite, nach der Schnur, in Form eines Bretſpieles, „zuvor machen, und hierauf in ſolche Löcher die Pflan-„zen ſetzen ſolle“. Die Beſchaffenheit der Wurzeln, auch an Breite und Länge ſehr unterſchiedenen Pflanzen ſelbſt, wird uns ſchon lehren, wie weit und tief jedes Loch ſeyn muß, und daß weder viereckige, noch lauter ſpatentiefe Gruben, nöthig ſind. Macht man nun um jeden Stock, 3 Zoll weit von demſelben eine kleine Höhlung: ſo kann, beym Regen und Begießen, das Waſſer ſich darin ein wenig aufhalten, und deſto beſſer an die Wurzeln dringen. Zum Beſetzen eines jeden Loches iſt auch eine einzige Pflanze genug, indem unſer Gewächs häufig wuchert, und manche Schößlinge um ſich her treibt. Beym Einſetzen verfährt man am beſten, wenn man die Wurzeln gar nicht bieget, ſondern gerade in das Loch ſenket, und wohl mit Erde bedecket. Geſchieht ſolche

Arbeit bey trockener Witterung, ſo iſt ſofort das Begießen nöthig, damit die Erde ſich feſt an die Wurzeln ſetze.

Damit man auch das Land im Winter nutzen könne, kann man etwas Rapunzelſamen dünn darauf ſäen, die denn im Winter und Frühjahre hinweg geſtochen werden, folglich den Erdbeeren gar nichts ſchaden. Sind nun die Rapunzeln abgeſtochen, ſo lockert man das Land mit einem kleinen Gätehäcklein wieder auf, und gibt Achtung, wenn ſie im Monath May blühen, ob auch taub blühende dabey ſind, welche man an dem in ihrer Blüthe befindlichen ſchwarzen Puncte erkennt (ſ. oben, S. 252, f.), welche ſammt der Wurzel heraus geriſſen werden müſſen. Auch ſind alle 14 Tage die Fäden oder Ranken wegzunehmen; denn ſie entziehen dem Stocke ſeine Kraft. Dieſes Wegnehmen der Fäden darf, wenigſtens in einem lockern Sandboden, nicht durch ein Abreiſſen geſchehen, ſondern man muß ſie entweder mit der Schere abſchneiden, oder mit den Nägeln der Finger abkneipen. Durch das Abreiſſen rüttelt man den Stock, daß er leicht in etwas von ſeiner Erde getrennet wird, und die mit angezogenen Würzelchen wohl gar einige Verletzung und Riſſe bekommen. In dergleichen Fällen wendet dann die Pflanze diejenige Kraft, womit ſie der Frucht dienen müßte, nunmehr an, den erlittenen Schaden wieder gut zu machen. Zugleich iſt das ſtete Ausgäten und Reinigen vom Unkraute nöthig. Dieſes Gäten muß mit keiner Hacke oder dergleichen Werkzeuge geſchehen, ſondern wird vorſichtig mit der Hand verrichtet, damit man die Wurzeln um den Stamm her, die ſich zum Theil wagerecht über der Erde ausbreiten, nicht beſchädige.

Im Junius werden die Erdbeeren meiſtentheils abgeblühet haben, und die Beeren werden zu wachſen angefangen. Hier iſt nun ein Zeitpunct, da man aufmerkſam ſeyn muß. Denn um dieſelbe Zeit pflegt öfters der

Regen auszubleiben; und da geſchieht es, daß die kleinen Beeren von der Sonnenhitze hart gemacht werden. Sie bleiben ſodann im Zunehmen ihrer Größe ſtillſtehen, und werden ſehr klein, ja die mehreſten kommen gar nicht zur Perfection. Weil ſie ein wäſſerichtes Gewächs ſind, ſo dunſten ſie bey trocknem Wetter mehr aus, als wenn ſie die nöthige Feuchtigkeit erhalten können; daher muß man ihnen hierin zu Statten kommen, und ſie zu ſolcher Zeit wenigſtens die Woche zwey Mahl, und zwar nicht bloß obenhin, ſondern ſtark, begießen, ſo, daß die Blätter und Beeren durch und durch angefeuchtet, und das Herz des Stammes hinlänglich getränket werde. Ich mache aber billig hier eine Ausnahme; denn in einem kalten und feuchten Erdreiche hat man es nicht nöthig.

Wenn die Erdbeeren anfangen groß zu werden, muß man die Erde mit etwas bedecken, damit ſie nicht durch den Regen beſchmutzt und ungenießbar werden, z. E. mit Sand, der vielleicht auch mehr Wärme zurück wirft, um die Früchte zur Reife zu bringen. Weil auch das auf dem Boden kriechende Ungeziefer unſer Gewächs gern anfrißt, ſo räth Hr. Schmerſahl, zwiſchen die Stöcke ein wenig feinen ungelöſchten Kalk zu ſtreuen, welches denn zugleich den Samen des Unkrautes erſticket. In Montreuil ſtreuet man Häckerling auf den Boden. Die Engländer aber bedienen ſich ſtatt deſſen des Moſes, und dieſes hat wirklich ſeine Vortheile. Es bewahrt das Land vor dem Austrocknen von der Hitze, ſo, daß man es auch nicht ſo oft begießen darf; es verhindert den Wuchs des Unkrautes; es entfernt, ohne Zweifel durch ſeinen Geruch, die ſchädlichen kleinen Schnecken, und erhält zugleich die Früchte ungemein reinlich. Um zu verhindern, daß die Erdbeeren weder von den Schnecken angefreſſen, noch auch vom Staube beſudelt werden, pflegen Einige kleine Stäblein neben den Stängeln in die Erde zu ſtecken, ſie mit Baſt dar-

an zu binden, und ſolchergeſtalt aufrecht zu erhalten. Es iſt dieſes mühſam, und hat einigen Nutzen; allein, das iſt auch gewiß, daß die Erdbeeren, wenn ſie unter dem Laube ſtecken bleiben, und frey auf der Erde herum liegen, nicht nur viel größer, ſondern auch ſchmackhafter, werden. Der Staub kann mit Waſſer abgewaſchen werden; und der Schade, den die Schnecken thun, iſt auch zu verſchmerzen.

Zur Vergrößerung und Verſchönerung der Frucht trägt man dadurch etwas bey, wenn man an jedem Strauche, an welchem ſich zu viele Blüthen oder angeſetzte Beeren zeigen, einige ſolcher Blüthen oder Beeren mit dem Nagel des Daumens und Zeigefingers beyzeiten abkneipet; denn je mehr Früchte man an einem ſtark behangenen Stängel ſitzen läßt, deſto kleiner und ſchlechter gerathen ſie.

Die Erdbeeren ſind das erſte Obſt, welches in unſern Gegenden am früheſten zur Reife kommt, und, wenn die heißen Sommertage eintreten, eine angenehme Erquickung gibt. In bergigen Gegenden, wo große Waldungen von verſchiedenen Lagen ſind, kann man die Walderdbeeren von der Mitte des Junius an, bis im September haben.

Iſt das Verpflanzen in Gärten im Herbſte geſchehen, ſo kann man gleich im nächſtfolgenden Sommer gute und ziemlich viele Erdbeeren ärnden; im Jahr darauf aber erfolgt die Aernde noch einträglicher. Die Seite der Frucht, worauf die Sonne ſcheint, erhält eine rothe Farbe; die andere Seite hingegen, welche die Erde berührt, ſieht weiß, auch, wenn ſie noch nicht ganz reif iſt, grünlich aus. Das ordentliche Kennzeichen der völligen Reife kommt ſonſt darauf an, daß die Frucht ſtark von Fleiſche iſt, und eine dunkelrothe Farbe erlangt hat. Ein Beet reifet aber nicht auf ein Mahl, ſondern man ſieht zu ſelbiger Zeit ſeine Erdbeeren etwa immer um den dritten Tag durch, und macht dabey, durch

Abnehm=

Abnehmung der ſchönſten, den übrigen Platz. Das Abnehmen geſchieht eigentlich ſo, daß man ſie einzeln nebſt einem kleinen Stängelchen mit dem Nagel des Daumens abkneipet, oder mit einer Schere wegſchneidet. Wollte man ſie abreiſſen, und den Strauch nach ſich ziehen: ſo würde man, durch ſolches Rütteln, die übrigen Früchte vom baldigen Reifwerden in etwas zurück halten.

Sind die Früchte abgenommen, ſo müſſen, wie vor der Reife geſchehen iſt, alle ausgelaufene Ranken abgeriſſen werden, womit man bis zum September continuirt. Unterläßt man es, ſo werden alle dieſe Ausläufer Wurzel ſchlagen, und alles in einander wachſen, ſo, daß es gleichſam ein Filz, und das Wachsthum derſelben gehindert wird, daher keine rechte Früchte davon zu erwarten ſind.

Manche pflegen das Kraut, wenn die Früchte ab ſind, mit einer Sichel abzuſchneiden; allein, ich wiederrathe dieſes, denn da werden die Erdbeerſtöcke von neuem wieder anfangen zu treiben, ja, wenn ein naſſer September kommt, gar wieder blühen; dadurch aber ſchwächen ſie ſich, und es wird ihr künftiges Wachsthum verhindert. Beſſer thut man, wenn man das Kraut ſtehen läßt, bis es ſelbſt zu ſeiner Reife kommt, und ſodann im October abräumet. Kommt nun der November herbey, ſo überſtreuet man die Erdbeerſtöcke, nach Hrn. Rammelt Verfahren, mit Tauben- oder andern Miſt, damit im Winter die Düngung durch die Feuchtigkeit in das Erdreich gebracht werde. Im März oder April nimmt man den Miſt wieder weg, und bringt, mit einem Häcklein, den übrig liegenden kleinen Miſt unter. Auch kann man alsdann die Erde, um eine jede Pflanze herum, ein wenig auflockern, imgleichen wieder mit einer Aushöhlung um jeden Strauch verſehen. Nach dem erſten Gäten kann man ebenfalls wohl ungelöſchten Kalk wieder hinzu werfen. Wenn ſie nun im May

wieder blühen, ſo durchſieht man ſie, ob auch noch taub blühende dabey ſeyn, damit ſolche heraus geriſſen werden. Und ſo verfährt man alle Jahre mit ihrer Wartung. Im 2ten, 3ten auch 4ten Jahre nach ihrer Verpflanzung werden ſie viel beſſere und mehrere Früchte bringen, als im erſten. Alsdann nimmt man ſie heraus, und pflanzt andere.

Hr. Rammelt theilt ſeine Erdbeerländer in 3 Theile, ſo, daß er ein- zwey- nnd dreyjährige hat. Hat ein Beet drey Jahre getragen, ſo riolt er es, (denn das bloße Umgraben nützt nichts) und pflanzt andere darauf; und ſo verfährt er alle Jahre, und hat immer junge, mittlere und ältere beyſammen.

Will man gern noch ſpät im Jahre, und bis in den Herbſt, Erdbeeren haben: ſo darf man nur von einem oder andern Beete, die erſten heraus kommenden Blüthen, ehe ſie aufbrechen, abpflücken. Die ſolchergeſtalt ihrer zeitigen Blüthe beraubten Pflanzen müſſen erſt neue Blumenſtängel treiben, und die Früchte werden ſpäter im Herbſte reif. Noch beſſer iſt es, wenn man Beete in der kälteſten und ſchattigſten Gegend des Gartens anleget; an dieſen reifen die Früchte 4 bis 6 Wochen ſpäter, indeſſen haben ſie keinen ſo guten Geſchmack.

Um hingegen **frühe Erdbeeren zu bekommen,** pflanzt man ſie an Planken, ſo wie man auch, wenn man gewiſſe Lagen beobachtet, ſie ſchon vom May an haben kann. Mon kann es aber auch noch weiter treiben, und die Erdbeeren verlieren, durch dieſe Beſchleunigung ihrer Reife, am wenigſten von allen Früchten, die Pfirſichen ausgenommen, welche ſo gar dadurch gewinnen. Die Wärme des Miſtbeetes oder Treibhauſes, und der Schutz der Fenſtern, wodurch der Zugang der äuſſern Luft verhindert wird, ſind bey dieſer Cultur dasjenige, worauf alles beruhet. Doch bedürfen die Erdbeerpflanzen einer vorhergängigen Vorbereitung. Die einfachſte Art iſt, ihre Beete, ſo wie die Spargelbeete, zu erwärmen. Man wählet dazu ein Beet, welches

viel

viel Sonne hat und gegen Süden abhängig iſt, ſo, daß die hintere Reihe um 3 bis 4 Zoll höher iſt, als die vorderſte, damit die Fenſter nahe dabey ſeyn mögen; vorn hingegen muß man niedriger wachſende Erdbeeren pflanzen, damit ſolche das Fenſter nicht berühren mögen. Auf dieſe Beete leget man die gewöhnlichen Fenſter im November und Anfange des Decembers. Umher macht man einen 2 Fuß breiten und 18 Zoll tiefen Graben, den man mit warmen Miſte anfüllet, welchen man über der Erde ſo hoch anhäufen muß, bis er mit den Fenſtern gleiche Höhe hat. Wenn man dieſe Erwärmung zu mehrern Mahlen erneuert, ſo kann man ſchon gegen Ende des Aprils Erdbeeren hoffen.

Will man ſie aber, durch Hülfe der Miſtbeete und Treibhäuſer, noch früher haben, ſo muß man die Pflanze ſchon das Jahr zuvor vorbereiten. Man pflanzet nähmlich im Herbſte die jungen Pflanzen in kleine Töpfe, von 4 oder 5 Zoll im Durchmeſſer, die mit guter lockerer Gartenerde angefüllt ſind. Im Anfange läßt man ſie im Schatten, damit ſie Wurzeln ſchlagen; hernach kann man ſie, damit ſie ſtärker werden, mehr der Luft ausſetzen. Gegen Ende des Novembers ſetzt man ſie in die Erde, um ſie vor dem Froſte zu ſichern; und zwar gegen Oſten oder Nordoſten, weil die wärmere Lage ſie gar zu bald zum Wachſen bringen würde. Gegen Ende des Aprils, wenn die Fröſte vorbey ſind, nimmt man ſie aus den Töpfen, deren ganzen Raum ſie nunmehr anfüllen, beſchneidet die Wurzeln ein wenig, und ſetzt die Pflanzen in Töpfe, die etwa um 1 Zoll größer ſind. Man gräbt dieſe Töpfe in die Erde im Schatten, und läßt ſie den ganzen Sommer hindurch daſelbſt. Während dieſer Zeit hält man ſie vom Unkraute rein, nimmt die Sproſſen und auch wohl Blumen weg, die ſich etwa zeigen. In der Mitte des Octobers, oder vielmehr, wenn es kalt iſt, gewöhnt man die Pflanzen allmählich an die Wärme, indem man ſie der Sonne

auſſetzt; und wenn man ſie unter die Fenſter ſetzen will, muß man ſie ſogleich daſelbſt pflanzen.

Die Größe der erwähnten Töpfe richtet ſich nach der verſchiedenen Art der Erdbeeren, welche übrigens eine gleiche Wartung erfordern. Zu Montreuil ſetzen diejenigen, welche Miſtbeete für die Erdbeeren machen, ſie gar nicht in Töpfe. Sie nehmen dieſelben im Januar aus einem von den Beeten, und bringen ſie ſogleich auf das Miſtbeet, wenige Tage nachdem ſie dieſes angelegt haben.

Man kann auch auf folgende Weiſe frühere Erdbeeren bekommen. Man nimmt die Pflanze im Julius aus dem Gehölze, und pflanzt ſie auf ein friſch angelegtes Miſtbeet, welches halb von altem, halb von neuem Miſte und mit Erde bedeckt iſt. Sie werden daſelbſt ſehr bald ſtark. Man nimmt ſie im Anfange des Octobers weg, und bringt ſie auf ein anderes, von der erſten Hitze einiger Maßen abgekühltes Miſtbeet, wo ſie ſo lange bleiben, bis man ſie in das Treibhaus ſetzt.

Die Pflanzen mögen nun angezogen ſeyn, wie ſie wollen, ſo muß man, wenn man ſie auf Miſtbeeten früher zur Reife bringen will, gegen Weihnachten das erſte Miſtbeet von Pferdemiſt machen, ſo wie die Miſt-Beete für Melonen, doch aber nicht ſo ſtark. Nach der erſten Wärme bringt man verfaulten Miſt, oder noch beſſer Schafmiſt, darauf, ſetzt die Töpfe nahe an einander, füllet die Zwiſchenräume mit Erde an, und leget die Glasfenſter darauf. Man gibt ihnen täglich etwas Luft; und wenn das Miſtbeet zu warm iſt, nimmt man die Töpfe heraus, damit die Wurzeln nicht verbrennen. Wird es hingegen zu kalt, ſo erwärmt man es auf den Seiten durch neuen Miſt. Auf dieſem Beete müſſen die Pflanzen um die Mitte oder das Ende des Februars blühen; und man muß ſodann die Wärme erneuern, doch nicht ſo ſtark, wie zuvor. Man leget alsdann 2 Zoll Schafmiſt darauf, um die Wärme zu mäßigen, und oben darüber noch 2 Zoll lockere Erde. Zwey Tage nachdem die groſſe Wärme vorbey iſt, nimmt man

man ohne Verletzung der Wurzeln die Pflanzen nebſt der Erde aus den Töpfen, ſetzt ſie auf das Miſtbeet, ſo nahe als möglich, neben einander, und füllet den leeren Raum dazwiſchen mit lockerer Erde an. Die Wurzeln dringen bald in die neue Erde ein; und wenn man das Beet zu rechter Zeit lüftet und begießt, ſo wird man im April, und alſo 2 Monathe vor der gewöhnlichen Zeit, reife Erdbeeren haben.

Wenn man, wie die Einwohner zu Montreuil, keine Töpfe gebrauchen, ſondern nur ein einziges Miſtbeet im Januar machen will: ſo bekommt man die Früchte etwas ſpäter.

Noch früher hingegen erhält man ſie, wenn man ſie längſt den Planken oder Spalieren anzieht, die mit ſchräg ſtehenden Fenſtern verſchloſſen nnd mit Oefen erwärmt ſind, ſo wie man ſie zu den Pfirſichbäumen einzurichten pflegt. Auf dieſe Weiſe bekommt man auch beſſere Erdbeeren, als von den Miſtbeeten. Man bringt jährlich friſche Erde dahin, und pflanzt die Erd=Beeren, ſo nahe als möglich, um deſto mehr Früchte zu erhalten. Man kann ſie auch in den Töpfen laſſen. Die Zeit, zu welcher man ſie an dieſe Planken bringt, iſt um die Mitte des Octobers. Wenn man ſie, in Anſehung der Luft und Wärme, ſo wie die Pfirſichen behandelt, ſo kann man oft ſchon gegen Ende des März Früchte haben; nur müſſen ſie, beſonders wenn die Blüthen ſich öffnen, viel begoſſen werden.

Um im Februar Erdbeeren zu haben, ſetzt man die Pflanzen in ein Ananas=Treibhaus. Weil ſie hier in Gärberlohe ſtehen, ſo müſſen die Töpfe etwas größer, nähmlich etwa von 7 bis 8 Zoll, ſeyn. Im Anfange des Novembers, einige Tage nachdem man ſie daſelbſt gepflanzt hat, macht man ein ſolches Miſtbeet, wie die bereits erwähnten, und ſetzt auch die Töpfe unter Glasfenſter. Im Anfange des Decembers bringt man ſie in das warme Treibhaus, und ſetzt ſie in ein gutes Lohbeet, ſo nahe an das Glas als möglich. Man be=

gießt

gießt ſie zu gehöriger Zeit, und nicht zu ſtark auf ein Mahl.

Sobald die Frucht reif und gepflückt iſt, nimmt man die Pflanzen heraus, damit ſie nicht ohne Nutzen ein koſtbares Erdreich einnehmen. Will man im Auguſt oder September noch eine, zwar nicht große, aber doch ſpäte Aernde haben, ſo bringt man die Pflanzen in eine ſchattige Gegend des Gartens. Solcher Geſtalt kann man, durch Hülfe der Treibhäuſer, der mit Glas verſehenen Planken, und der Miſtbeete, vom Februar bis May reife Erdbeeren haben, die man durch Hülfe der Natur, im Jun. und Julius, und vermöge der oben angezeigten Mittel, das Blühen der Pflanzen zu verſpäten, im September und October hat. In den Zwiſchenmonathen endlich, nähmlich im Auguſt, November, December und Januar, kann man ſie von der oben S. 249, f. beſchriebenen Monath=Erdbeere haben.

Die **ganze Pflanze der Erdbeeren**, beſonders aber ihre **Wurzel**, wird in der Arzeneykunſt zu kühlenden, harntreibenden und eröffnenden Ptiſanen häufig gebraucht. Dieſe Wurzel färbt nicht nur die Ptiſanen und eröffnenden Brühen roth oder röthlich, ſondern theilt auch, wenn man ſie ſtark gebraucht, dieſelbe Farbe den Excrementen mit, welche, wenn ſie flüſſig ſind, davon das Anſehen von Weinhefen oder Fleiſch=Waſſer erhalten. **Simon Pauli** verordnet das Decoct der Wurzel mit rothem Wein, wieder den weißen Fluß.

Das **Erdbeerkraut** gehört unter die einländiſchen Succedanea des Thees, und übertrifft die meiſten andern Kräuter, welche man insgemein zum Thee empfiehlt, an ſchönem Geſchmacke und guter Wirkung. Es iſt überhaupt alles Erdbeerkraut zu dieſer Abſicht tauglich, man ſammlet aber doch die Blätter mit einer gewiſſen ſorgfältigen Auswahl. Das Erdbeerkraut von gebirgigen Gegenden, oder von den höchſten Bergen, iſt das beſte; und man verſichert, das dasjenige, welches von den

den hohen Gegenden des Rieſengebirges geſammelt worden iſt, das in niedrigen Thälern eingebrachte ſehr weit übertroffen habe.

Die allgemeine Erfahrung, von welcher auch natürliche und richtige Urſachen angeführt werden können, daß alle Kräuter von den Gebirgen viel kräftiger und ſchmackhafter ſind, als andere, die in ebenem Lande oder in Thälern wachſen, iſt auch auf das Erdbeerkraut anzuwenden.

Man ſammelt die Blätter mit der Blüthe im Frühlinge, um den März, April und May, wenn ſie noch jung ſind, und alsdann bey recht trockner Witterung. Man nimmt die zärteſten und kleinſten Blätter, die, ſo viel möglich, reinlich, von Schnecken oder andern Inſecten nicht angefreſſen, und vollkommen trocken ſind. Dieſes letztere iſt hauptſächlich nöthig; denn alle Näſſe ſchadet der grünen Farbe und der Kraft der Blätter; daher man ſie auch, um ſie zu ſäubern, nicht vorher waſchen darf, ſondern man muß ſie an ſich reinlich leſen, und hernach, wie ſie ſind, vollens abtrocknen. Das Trocknen geſchieht auf Obſthorden an der Luft bey oftmahligem Umwenden, nur nicht an der Sonne, weil deren Strahlen die beſten Theile der Blätter verflüchtigen würden. Indeſſen könnte man ihnen auch ſehr leicht die Figur geben, welche der ausländiſche Thee hat, und, in dieſer Abſicht, die Mode der Chineſer nachahmen, die Blätter auf warmen Platten oder über der Hitze trocknen, ſie alsdann, wenn ſie warm und weich ſind, zwiſchen den Händen rollen, und unter dem Rollen erkalten laſſen, damit ſie im trocknen Zuſtande kleine derbe und krauſe Blätterrollchen vorſtellen, ſich leichter erhalten laſſen, uud nicht ſo zerbrechlich ſeyn. Nützlicher aber noch wird es ſeyn, beym Sammeln oder Trocknen die Stiele von den Blättern abzuſondern, als wodurch der Erdbeerthee einen mehr lieblichen Geſchmack erhält.

Iſt das Kraut auf dieſe Weiſe getrocknet, ſo machet man davon, wie von anderm Thee, ein Infuſum. Man nimmt

auf ein ordentliches Theekännchen von etwa 3 bis 4 Taſſen, ungefähr ſo viel, als man zwiſchen zwey Fingern faſſet, und gießt Waſſer darauf, welches vorher gekocht hat und noch im Sieden iſt. Nachdem jeder das Infuſum ſtärker oder ſchwächer haben will, kann er mehr oder weniger Blätter nehmen, oder mehr Waſſer zugießen, wie man es mit dem Thee machet. Ein Par Verſuche geben bald die Quantität, die man zu nehmen hat. In dieſem trocknen Zuſtande riechen nun die Blätter völlig wie grüner Thee, d. i. veilchenhaft und wie friſches Heu. Dieſen Geruch, oder welches einerley iſt, die Kraft der Blätter zu behalten, muß man ſie wohl verwahren, daß keine äuſſere Luft, am wenigſten Feuchtigkeit dazu kann; Umſtände, die auch von den Chineſern bey ihrem Theepacken möglichſt in Acht genommen werden. Der Extract aus dieſen Blättern wird, wie der vom grünen Thee, durchaus grün, und iſt vom wahren Theeextracte nicht zu unterſcheiden. Ueberdies gleicht auch der Geſchmack den chineſiſchen grünen Theeblättern; ſo gar hat er faſt alles angenehme, alles gelinde adſtringirende, gewürzhafte, oder wie man es ſonſt nennen will, an ſich, welches man am Thee befindet.

Wittenb. Wochenbl. v. J. 1769, S. 385, fgg.
Oekonomiſche Nachrichten der patriotiſchen Geſellſchaft in Schleſien, a. d. J. 1773, S. 100, f.
Preußiſche Sammler, 1 Band, Königsb. 1774, 8 S. 277, fgg.
Berl. Sammlungen, VII B. 6 St. 1775, 8 S. 609, fgg.

Die Erdbeerblätter ſind auch ein Wundkraut, und werden mit Nutzen auf Geſchwüre an den Beinen, nur bloß gequetſcht, aufgelegt.

DAN. NEBELII obſ. de fragariæ vi travmatica, experientia comprobata, ſt. in *Miſc, Nat. Cur.* Dec. III. A. 3. Obſ. 80.

Die **Erdbeeren** haben einen ſäuerlichen Weingeſchmack, der mit einiger Süßigkeit und ſehr vielem Waſſer gemäßigt iſt. Sie ſtillen die Hitze und den Durſt, ſchützen das Geblüt in der Sommerhitze einiger Maßen vor der allzu ſtarken Auflöſung und Neigung zur Fäulniß; ſie befördern den offenen Leib, und treiben den Urin, worin man ihre kleine Samenkörner oft ganz deutlich wieder findet, und welcher davon gleichſam balſamiſch gemacht wird, wenn man ſie in Menge genießet. Der Ritter Linné preiſet ſie insbeſondere den Schwindſüchtigen und Podagriſten, auch gegen den Stein, an,

und

und verſichert, daß er ſelber mehrere Jahre lang faſt ganz von dem Podagra befreyt geblieben wäre, weil er jährlich eine große Menge duvon gegeſſen habe.

Man ſpeiſet die Erdbeeren zum Nachtiſche; und dieſe Mode gründet ſich vermuthlich darauf, daß dieſe Früchte nicht nahrhaft ſind, folglich noch wohl in einem ſchon angefüllten Magen Platz finden können. Sebiz fand es für dienlicher, wenn man ſie, wie die Feigen und Maulbeeren, vor der Mahlzeit ſpeiſete. Es fragt ſich, ob man die Erdbeeren bloß mit geriebenem Zucker, oder mit Wein, oder mit Waſſer, oder mit Milch ſpeiſen müſſe? Mit Milch, iſt ſchädlich; denn die Erdbeeren haben eine Säure, die ſich leicht entwickelt, und mit der Milch in einem ſchwachen oder ſchon überladenen Magen eine Gährung macht, und Kolikſchmerzen, ja wohl gar eine Gallenkrankheit, verurſachet. Viele Leute bilden ſich ein, daß der Wein die kühlende Eigenſchaft der Erdbeeren verbeſſere. Allein, da er ihr ſchleimichtes ſchwammichtes Fleiſch nicht auflöſen kann, ſo verzögert er ihre Verdauung im Magen, worin ſie denn deſto leichter verſäuern und verderben. Das Waſſer durchdringt ſie beſſer, und macht ſie verdaulicher, da ſie denn deſto geſchwinder in die Gedärme übergehen. Wenn man ſie mit Zucker beſtreuet, und in eine Art von Marmelade verwandelt, wird man ſie gewiß, ohne alle Ungelegenheit verdauen können.

Von den Erdbeeren macht man auch einen vortrefflichen Saft, und zwar auf folgende Art. Man zerſtößt Erdbeeren in einem ſteinernen Mörſer, preßt den Saft heraus, thut ihn in einem ſteinernen Topf, wirft zu jedem Nößel Saft 2 Pfund Zucker, deckt den Topf wohl zu, und läßt es zuſammen ſieden, bis es eine rechte Saftdicke bekommen hat, da man ihn denn nachher, wenn er erkaltet iſt, in einem Glaſe verwahren kann.

Dieſer Saft dient für alle innerliche Hitze, Entzündungen der Leber und Milz, und kann nicht weniger wieder hitzige Fieber und andere maligne Krankheiten nützlich gebraucht werden.

Gefrornes von Erdbeeren, Fr. Glace de fraiſes. Man nimmt, um $1\frac{1}{2}$ Kannen Gefrornes von Erdbeeren zu machen, $\frac{1}{2}$ Pfund Erdbeeren, und $\frac{1}{2}$ Viertelpfund rothe Johannis=Beeren. Dieſe zerquetſcht man zuſammen in einem irdenen Gefäße, thut $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und 1 Kanne Waſſer dazu, und läßt es eine Viertelſtunde ſtehen. Das Waſſer hiervon ſeihet man ſofort durch ein feines Tuch; und wenn es auf das erſte Mahl nicht hell wird, wiederhohlt man dieſe Arbeit etliche Mahl; alsdann thut man es in einen Napf, bis man es auf das Eis ſetzen will. Siehe **Gefrornes.**

Wie aus Wald=Erdbeeren ein Saft, unter den Wein zu einer ſchönen Farbe und angenehmen Geſchmack zu gießen, zu präpariren ſey; ſiehe unter **Heidelbeere.**

Die Erdbeeren geben auch durch die Gährung einen Wein, deſſen ſich die Einwohner des mitternächtlichen Amerika bedienen, einen Eſſig, und einen brennenden Geiſt.

Das deſtillierte Erdbeerwaſſer wird zum Waſchwaſſer gebraucht, weil es die Sommerflecken im Geſichte vertreiben ſoll. Es wird bey Entzündung des Halſes zum kühlenden Mundwaſſer verordnet. Man nimmt es zur Herzſtärkung, und zur Beförderung des Auswurfes, ein. Man preiſet es in der Gelbſucht. Es ſoll den Sand aus den Nieren abführen, ja wohl gar den Nieren= und Blaſenſtein zermalmen.

Wenn man im Sommer viele Abende hinter einander einen Brey von zerquetſchten Erdbeeren auf erfrorne Glieder leget, ſollen dieſe im folgenden Winter nicht ſo leicht wieder Beſchwerde verurſachen.

Memoire ſur le Fraiſier & les Fraiſes, ſt. in No. 26 der *Gazette ſalut.* v. J. 1761; und von mir überſetzt, u. d. T. Abhandlung vom diätetiſchen und mediciniſchen Gebrauche des Erdbeerſtrauches und der Erdbeeren, im Hamb. Magaz. XXVI B. 4 St. 1763, 8. S. 401 — 407.

Von großen Garten=Erdbeeren, ſ. das 25 St. der Gieſſ. wöchentlichen gemeinnützigen Anz. und Nachr. v. J. 1764, S. 195, ſ. Fragarius Abhandlung vom Anbau der Garten=Erdbeeren, ſt. im 42 St. der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1767.

Drey Briefe über die Garten=Erdbeeren, von S**. ſt. im 72, 76, 88 und 89 St. der Götting. gemeinnützigen Abhandlungen v. J. 1773.

Hiſtoire

Hiſtoire naturelle des Fraiſiers, contenant les vues d'économie reunis à la botanique, & ſuivie de remarques particulieres ſur pluſieurs points qui ont rapport à l'hiſtoire naturelle générale, par Mr. DV CHESNE, *fils*. à Paris 1766, 8 442 S.

Ein Auszug daraus, u. d. T. Culture des Fraiſiers, tirée de l'hiſt. naturelle etc ſt. im *Iourn. œcon.* Juin 1766, S. 245 — 253.

Einige Anmerkungen vom Anbau der Erdbeeren, ausgezogen aus Duchêne Hiſtoire naturelle des Fraiſiers, ſt. im 50 und 51 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1767.

Von den Erdbeerpflanzen, ſ. Hrn. Dühamel Abhandlung von den Obſtbäumen, nach Hrn. Oelhaſen von Schöllenbach Ueberſetzung, Nürnb. 1775, gr. 4. S. 163 — 202.

Dieſe Abhandlung iſt auch beſonders gedruckt, u. d. T. Naturgeſchichte oder ausführliche Beſchreibung der Erdbeerpflanzen; mit dem nöthigſten aus des Hrn. du Cheſne Hiſtoire naturelle etc vermehrt, Nürnb. 1775, gr. 4. u. 9 Kupfert.

Lettre de Mr. DE FRANCHEVILLE ſur l'uſage & les qualités des fraiſes, ſt. in der *Gazette litter. de Berl.* v. 30 Jun. 1766, S. 201 — 204.

Jo. Aug. Grotjans Land= und Garten=Calender, V Th. Gotha 1767, 8. S. 524 — 529.

Hrn. v. Münchhauſen Hausvater, III Th. 2 St. Hannov. 1767, gr. 8. S. 452 — 463.

G. Rammelt von großen Erdbeeren, ſt. in Hrn Prof. Schrebers Sammlung ꝛc. VIII Th. Halle 1761, gr. 8. S. 408 — 413; desgleichen in Deſſen vermiſchten öconomiſchen Abhandl. ꝛc. I Th. Halle 1768, 8. S. 118 — 125, und im 35 St. der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1772.

De fragis, eorumque viribus & vſu, ſ. IO. RAJI *hiſtoria plantar.* und *Mangeti Biblioth. pharm. med.* To. I, Genev. 1703, f. S. 936, f.

Des Hrn. Abt Roger Schabol Abhandlung von Wartung der Erdbeeren, aus dem XXIX Th. des *Nouvelliſte œcon. & litter.* v. J. 1759, S. 123 — 137, von mir überſ. ſt. im XXVI B. des Hamb. Magaz. S. 376 — 400.

Elias Fried. Schmerſahls Abhandlung von Wartung der Erdbeeren, ſt. im 34 St. des Neuen Hamb. Magaz. Leipzig 1769, 8. S. 310 — 319.

Erdbeer=Baum, Arbutus; ſiehe Th. II, S. 380, fgg.

Erd=Biene, ſiehe Hummel.

Erdbeer=Klee, ſiehe unter Klee.

Erdbeer=Maier, **Erdbeer=Spinat**; ſ. unter Maier.

Erd=Birn, ſiehe Erdapfel. Kartoffel.

Erd=Blume, Tremella Noſtoch *L.*; ſ. Gallerte, ein Pflanzengeſchlecht.

Erd=Boden. 1. Der Boden, d. i. die Oberfläche der Erdkugel. In ſumpfigen Gegenden bemerkt man, wenn man geht, eine zitternde Bewegung des Erdbodens.

2. Die Erde, welche dieſe Oberfläche ausmacht, im Verhältniſſe gegen das Thier= und Paflnzen=Reich; das Erdreich. Ein leimiger, thoniger, fruchtbarer, unfruchtbarer Erdboden. Siehe **Erde.**

Erd=Bogen, in der Baukunſt, ein Schwibbogen, welcher zur Erſparung der Baumaterialien in Grund=Mauern angebracht wird.

Die Erdbogen werden in der Erde verſtecket. Wenn ſie aber ſollten ſichtbar ſeyn, würde eine mit Erdbogen verſehene Grundmauer einer ſteinernen Brückenmauer, welche auf Pfeilern ſtehet, gleichen.

Erd=Bohne, ſiehe **Kartoffel.**

Erd=Bohrer, ein künſtlicher Bohrer, die Erd= und Stein=Arten in der Tiefe damit zu erforſchen, ein **Berg=Bohrer**; ſiehe Th. VI, S. 146, fgg.

Erd=Brand, ein Brand in der Erde, der aus entzündeten Steinkohlen= oder Kies=lagern entſteht, und die auf ſolche Art entzündete Gegend. Auch verwitterte Druſen, und der Ort, wo ſie liegen, werden im Bergbaue zuweilen **ein Erdbrand** genannt. Siehe auch **Brand in den Wäldern und Heiden**, Th. VI, S. 410, fgg.

Erd=Bret am Pfluge, ſiehe unter **Pflug.**

Erd=Bulle, ſiehe **Rohrdommel.**

Erd=Dämme oder Wälle, ein Mittel die Aecker zu düngen; ſiehe Th. IX, S. 707, fgg.

Erd=Dohne, Dohnen oder Sprenkel, welche nach Schnepfen oder andern großen Vögeln nahe an der Erde aufgeſtellet werden; ſiehe Th. IX, S. 362.

Erd=Eiche, ſiehe **Gamanderlein.**

Erd=Eicheln, L. Glandes terræ, nannten die Alten gewiſſe Wurzeln, woraus Mehl gemacht und Brod gebacken werden kann, als: 1) die **Bataten**, Convulvulus Batatas, ſ. **Zuckerwurzel**; (**Peruaniſche**) 2) die **Erdäpfel**, Helianthus tuberoſus, ſ. oben, S. 223. fgg. 3) die **Erdnüſſe**, Lathyrus arvenſis tuberoſus, ſ. Erd=

ſ. Erdnuß; 4) die Tartüffeln, Solanum tuberoſum, ſ. Kartoffel; 5) die Trüffeln, Lycoperdon Tuber, ſ. Trüffel.

Erd-Eichhorn, ſiehe Th. X, S. 315.

Erd-Eidechſe, ſiehe Th. X, S. 328.

Erd-Enge, ſiehe Land Enge.

Erd-Engerling, ſiehe Engerling. Reitwurm.

Erd-Epheu, ſiehe Gundermann.

— — — (Unechte,) ſiehe Aſarina.

Erd-Erſchütterung, ſiehe unter Erdbeben.

Erdfahl, fahl oder gräulich, wie die trockne Erde gemeiniglich zu ſeyn pfleget. Man bedient ſich dieſer Farbe ſonderlich bey dem Weidwerke, um die Garne und Netze zum Vogel- und andern Wildbret-Fange damit zu färben. Man nimmt hierzu Erlenrinde, wie auch Eichenſägeſpäne, und grüne Nußſchalen. Solche werden geſotten, und alsdann abgeſeihet. Die Garne werden erſt durch Alaunwaſſer gezogen, und ſodann, nachdem man ſie zuvor hat trocken werden laſſen, in das abgeſeihete Waſſer gethan, welches man über dem Feuer recht heiß werden läßt, bis es zn ſieden anfängt. Man muß ſich jedoch hierbey in Acht nehmen, daß das Garn nicht verbrenne. Nachher wird es heraus gezogen, und man läßt es alſo trocken werden.

Erd-Fang, ein bey den Weingärtnern gewöhnlicher Ausdruck. Sie machen nähmlich längſt den Wegen und Pfaden, welche in und unter den Weinbergen ſind, Gruben in der Länge von 8 bis 10, und in der Weite von 2 bis 3 Schuh, auch eben ſo tief. Wenn nun die Regengüſſe die Erde aus ſolchen Gebirgen abſpühlen, ſo ſetzt ſich ein großer Theil derſelben in ſolche Gruben, die alsdann wieder an ſeinen Platz getragen werden kann.

Als Erdfänge bey Ströhmen, ſind die im 2 Th. S. 155 fgg. beſchriebenen Anhägerungen zu betrachten.

Erd-Farbe, ſiehe unter Farbe.

Erd-Feige, ſiehe Erd-Nuß.

Erd=Flachs, ſiehe **Asbeſt.**
Erd=Fliege, Tipula *Linn.* ſiehe unter **Mücke.**
Erd=Flötz, ſiehe **Erd=Lage.**
Erd=Floh, l. Pulex campeſtris ſ. terreſtris, Mordella *Linn.* Fr. Puce de terre, Puceron, eine Art kleiner, röthlicher, auch ſchwarzer Fliegen, mit ganz harten Flügeldecken und fadenförmigen Fühlhörnern, welche, vermittelſt ihrer langen harten Springfüße, wie die Flöhe hüpfet, und im Frühlinge die Stielchen des Keimes am Samen der Pflanzen zerbeißt, und den jungen Pflanzen, ehe ſie Blätter bekommen, ſchadet.

Es verurſachen die Erdflöhe den Gärtnern und Landwirthen viele Beſchwerlichkeiten. Sie ſuchen ſonderlich ihre Nahrung an den zarten und ſüßeſten Kräutern, erſcheinen gemeiniglich zu Ende des März, oder im Anfange des Aprils, erwählen alsdann aber jederzeit unter zweyerley ſüßen und zarten Kräutern das ſüßere, und laſſen das andere ſtehen. Auf dem Felde werden in manchem Jahre viele 1000 Aecker Sommer=Rübſamen von ihnen abgefreſſen. In den Gärten finden ſie ſich ſonderlich häufig auf den Kohlpflanzen von allerley Sorten, da ſie die aufkeimenden jungen Pflänzchen begierig abfreſſen, ſo, daß man kaum die kleinen Strünkchen noch daran zu ſehen bekommt. Sie fallen auch erwachſene Kohlpflanzen und Sträuche an, wiewohl ſie dieſe nicht völlig verderben können, indem bey dieſen der Nachtrieb aus der Wurzel ſchon zu ſtark iſt; friſch geſteckte Pflanzen aber von Kopfkohl, Kohirabi und Blumenkohl, die noch nicht angewurzelt habrn, freſſen ſie oft gänzlich hinweg. Sie verderben auch den blühenden Kohl, blühende weiße Rüben und andere Gewächſe, an welchen ſie die Hörnlein oder den jungen Anſatz zu den Samenſchoten aus den Blumen heraus freſſen, ſo, daß es oft ſehr wenig Samen davon gibt. Die Saaten von Lein und weißen Rüben ſind zur Sommerszeit auch in vieler Gefahr wegen dieſes Ungeziefers,

und werden oftmahls gänzlich von ihnen weggefreſſen. Auch ſind inſonderheit die Eſparcette, die Brunnen-Kreſſe, die Radieſe, die Rettige, der Toback ꝛc. ihren Beſchädigungen ausgeſetzt. Sie begeben ſich auch in die bereits ausgewachſenen friſchen Hopfenhäupter, verzehren das Mehl derſelben, und bringen ſelbige zum Verdorren. Gemeiniglich werden ſie, wenn es einige Tage geregnet hat, hungerig; und ſobald ſich wieder ein heller Sonnenſchein einſtellt, und die Erde trocken zu werden anfängt, ſteigen ſie in großer Menge herbey, und fallen die Pflänzchen begierig an. Man hat auch wahrgenommen, daß ſie an denen Beeten, wo viel Schatten iſt, nicht ſo häufig ſind, als unter freyer Sonne.

Da dieſes Uebel faſt allgemein iſt, ſo ſind auch verſchiedene Mittel dawieder erfunden, oder doch wenigſtens als bewährt angegeben worden. Man iſt inzwiſchen noch nicht einig, welches von den vielen wieder die Erd-Flöhe bekannten Mitteln das ſicherſte und beſte ſey; viel weniger iſt gewiß, ob es gar ein ſolches Mittel gibt, welches hierunter zu allen Zeiten und unter allen Umſtänden die erforderliche Wirkung thut. Man hört vielmehr alle aufrichtige Landwirthe und Gartenverſtändige darüber klagen, daß, wenn auch ein und anderes Mittel eine Zeitlang hierunter nützlich geweſen, es doch hernach wieder fehlgeſchlagen wäre.

Ich werde einen Vorrath von dergleichen **Mitteln wieder die Erdflöhe**, welche ich aus den vornehmſten ökonomiſchen Schriftſtellern, mit nicht geringer Mühe, geſammelt habe, anführen, und es eines Jeden eigenen Wahl überlaſſen, welche er darunter für die vernünftigſten, oder nach ſeiner Erfahrung die beſten, finden möchte.

Ein gewiſſer Landwirth hat die Gewohnheit, das Beet, worauf derſelbe Kohlſamen ausſäen will, mit Feuer zu düngen, und ſeine junge Pflanzen werden von den Erdflöhen nicht befreſſen. Er nimmt nähmlich

die Schäben von Hanf oder Bohnenſtroh, leget ſolches eine Handhoch auf das Beet, zündet es an, und wann dieſe Materien verbrannt ſind, wird das Land gegraben, und der Same darein geſäet und eingeharket. Die Urſache dieſes guten Erfolges iſt eines Theils dem Dünger mit Feuer zu zuſchreiben, weil das Feuer die jungen Pflanzen ſchnell in die Höhe treibt; andern Theils tödtet das Feuer die junge Brut von Erdflöhen, welche in dem Gartenlande den Aufenthalt gehabt haben. Wer etwa nahe beym Hauſe oder andern Gebäuden ſeinen Kohl-Samen auszuſäen gewohnt iſt, und jene leichte Materien nicht, wegen der zu befürchtenden Feuersgefahr, gebrauchen will, derſelbe kann ſicher die ſchwarzen Torf-Krumen (Mull) nehmen, ſolche 2 Finger hoch auf das Beet ſtreuen, und darauf verbrennen laſſen. Dieſes Feuer fliegt nicht in die Höhe, wenn gleich der Wind wehet, und wirkt auf das Erdreich ſtärker, als jene leicht Feuer fangende Sachen.

Durch das Feuer werden die Erdflöhe zwar von dem Beete, auf welchem es angezündet geweſen, zu der Zeit getödtet; allein es hindert doch nicht, daß nicht nachher von dem benachbarten Lande andere Erdflöhe wieder auf daſſelbe kommen ſollten.

Jo. Heinr. Pratje landwirthſchaftl. Erfahrungen, 2 Quartal, Alt. und Lüb. 1769, gr 8. S. 375, f.

Zu den vorgeſchlagenen Mitteln wieder die Erdflöhe, gehört das Einweichen oder Einquellen des Samens, ehe derſelbe ausgeſäet wird, 1) in Miſtlake; 2) in Urin mit Salpeter vermiſcht; 3) in Waſſer, worin Knoblauch zerſchnitten oder zerſtoßen und geweicht iſt, oder geſotten worden;

Leipz. Sammlung 3 B. S. 202.
Jo. Aug. Grotjans Land= und Garten=Calender, 5 Th. Gotha 1767, 8. S. 669, f.

4) in Seifenwaſſer,

Hannov. Anz. v. J. 1756, Col. 110.
Oek. phyſikal. Auszüge, 1 Th. S. 143.

5) in Wermuthſaft, oder wenigſtens in ſtark gekochtes Wermuthwaſſer; oder, wenn man viel Geſä-

nig zu präpariren hat, als etwa Sommerrübſen, ſo kochet man 6) Queckſilber in Waſſer, und weichet den Samen darin, doch ſo, daß ſelbiger noch ohne Abſtoßung der Keimen geſäet werden kann.

Leipz. Intell. Bl. v. J. 1764, No 12, S. 116.
Hirſchens geſammlete Nachrichten der ökon. Geſellſch. in Franken, v. J. 1765, S. 122.
Berl. Beytr. zur Landwirthſchaftsw. 2 Band, S. 543.

6) in Hauswurzſaft; 7) in Lauge von friſchen Schaflorbeeren; 8) in einem Decocte von Peterſilienſamen und grünen Buchsbaum;

Oec. Nachr. 14 Band. Leipz. 1762, 8. S. 532.

9) in Baumöhl;

Leipz. Int. Bl. v. J. 1764, S. 19 und 347.
Verm. ökon. Samml. 2 Th. Leipz. 1751, 8. S. 222.
Phyſ. ökon. Auszüge, 7 Th. S. 324, und 326, f.

10) Man leget den Samen der Gewächſe ein Par Stunden vorher, ehe man ihn ſäet, in Terpenthinöhl. Dieſer thut dem Samen keinen Schaden, ſondern befruchtet ihn vielmehr. Will man den Samen ſäen, ſo vermiſcht man ihn mit trocknem Sande, damit er nicht klumpen- oder traubenweiſe an einander hange. Die von ſolchem in Terpenthinöhl gelegenen Samen aufgehenden Pflanzen haben eine Zeitlang einen ſolchen Geruch, daß der Erdfloh ſie ſcheuet, und mittlerweile werden ſie darüber ſo groß und ſtark, daß er ihnen nicht mehr ſchaden kann. Es verwittert der Geruch aber auch nach und nach dergeſtalt, daß der Geſchmack derſelben, und ſelbſt auch der früheſten Radieſe, nichts davon leidet.

Hannover. Magaz. v. J. 1768, St. 41, Col. 648, f.
Praxis landwirthſchaftl. Erfahr. 3 Quartal 1769, gr. 8. S. 491, f.
Wiener ökon. Sammlungen, a. d. J. 1769, S. 462, f.

11) In ein von Zeiger, in ſeiner Oekonomie S. 202. ſo ſehr empfohlnes oleum vegetabile; wofür aber Kühnhold, in ſeiner Experimentalökonomie, S. 19 und 306, vielmehr ſein Sal ſulphureum anpreiſet. 12) Miller räth das Einweichen des Samens in Waſ-

ſer, welches mit Schwefelblumen, und 13) in Waſſer, welches mit einer Menge von Roßaloeſaft (Aloë caballina) vermengt worden.

14) Man menget täglich 1 Unze Schwefelblumen unter 3 Pfund Rübeſamen, 3 Tage hinter einander, in einem glaſurten Topfe, bedecket ihn genau, und rührt den Samen jedes Mahl, wenn neuer Schwefel hinzu gethan wird, damit er von dieſem wohl imprägnirt werde. Hierauf ſäet man ihn, wie gewöhnlich. Das Wetter möge feucht oder trocken ſeyn, ſo werden die Erdflöhe zurück bleiben, bis das dritte oder vierte Blatt erwachſen iſt. Da dieſe etwas bitter ſind, ſo werden ſie von dem Inſecte nicht ſonderlich angegriffen werden.

London Magaz. 1766, July, S. 367, f.
Neues Brem. Magaz. 3 Band, S. 131, f.
Nützl. Beytr. zu den neuen Strelitz. Anz. v. 12 Apr. 1769, S. 223.

15) Man miſchet den Kohlſamen, etwa 3 Tage ehe er geſäet werden ſoll, unter feuchte Tobacksaſche, und ſäet ſolchen, alſo bereitet, gewöhnlicher Maßen ein.

Leipz. Int. Bl. v. J. 1771, No. 47, S. 532.

16) In No. 49. des Leipz. Int. Bl. v. e. d. J. S. 551, wird verſichert, daß kein bewährteres Mittel gegen die Erdflöhe in den Krautpflanzen, in einer Reihe von mehrern Jahren gefunden worden ſey, als wenn der Kohlſame auf einen Ort geſäet wird, welcher der Morgenſonne nicht ausgeſetzt iſt.

17) Wegen des großen Schadens, den die Erdflöhe beſonders auf Rübenfeldern anrichten können, ſetzte die Geſellſchaft der Beförderung der Künſte, Manufacturen und Handlung in England, einen Preis auf ein Mittel wieder dieſe Verwüſtung. Als keines der angegebenen Mittel von der Geſellſchaft des Preiſes würdig erklärt wurde: ſo machte ein Ungenannter im 88 St. des 2 Th. des überſ. Muſeum ruſt. & commerc. eine beſondere Methode, dieſes Ungeziefer zu vertreiben, bekannt, welche ihm von einer vernünftigen Perſon mit der Betheuerung mitgetheilt worden, daß ſie bey wiederhohlten Verſuchen

ſuchen ungemein nützlich befunden worden. Man nimmt die Hälfte oder wenigſtens ein Drittel Samen mehr, als ſonſt zu dem lande erfordert wird. Die Hälfte des Samens muß vom letzten, und die andere Hälfte ein Jahr älter ſeyn. Eine jede von dieſer Menge muß in 2 gleiche Theile getheilet, und mit einander vermiſchet werden. Jeder dieſer beyden Haufen hat alſo halb friſchen und halb alten Samen. Den einen dieſer Haufen weichet man 24 Stunden in Waſſer. Alsdann vermiſcht man den eingeweichten und nicht eingeweichten Samen mit einander, und ſäet ihn auf die gewöhnliche Art aus. Die Folge davon iſt, daß dieſer Same zu 4 unterſchiedenen Zeiten aufgeht, und daß die Flöhe von jedem einen Theil vernichten werden; es wird aber noch ſo viel, als nöthig iſt, übrig bleiben. Der eingeweichte friſche Same geht einige Tage vor allen andern auf, die Flöhe fallen darüber her, und fangen an ihn zu zerſtören. Ehe ſie damit fertig ſind, keimt der eingeweichte alte Same hervor, worauf die Erdflöhe jenen verlaſſen, und dieſen, weil er zärter iſt, anfallen werden. Eben ſo gehet es mit dem nicht eingeweichten friſchen und alten Samen, welche darauf nach und nach folgen; und ſo bleibt von allen noch das nöthige übrig.

Ge! Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1767, Col. 475, f.

18) Coler behauptet, daß Traubenkraut (Artemiſia turcica,) wenn man es mit andern Gartenfrüchten ſäet, das land von dieſem Ungeziefer rein halte. 19) Man ſoll unter den Lein zugleich Rüben; 20) unter die Rüben zugleich Erbſen, oder Wicken,

Leipz Samml. 3 Band, S. 199.

21) oder Senf, ſäen. Man theilt auf dem nähmlichen Acker 2 bis 3 Beete durch die ganze Breite ab, oder beſäet, wenn der Acker lang und ſchmahl iſt, nur die 2 äuſſerſten Beete von beyden Seiten des Ackers bloß mit grauem Senf, welcher mit 10 Theilen Erde vermiſcht ſeyn muß, zu gleicher Zeit. Die Erdflöhe gehen allein auf den Senf, und laſſen den Rebs ſtehen.

Oft wird auch der Senf noch reif, deſſen Same eben-falls zu Oehl benutzet werden kann.

Hrn. Prof. Sprenger Landwirthſchaftskalender, a. d. J. 1776, S. 33.

22) Man weichet Peterſilienſamen 8 bis 14 Tage ein, und ſäet ihn hernach mit den Pflanzenſamen zugleich aus.

Hirſch allgem. Regeln zur Beförderung des Feldbaues ꝛc. Anſpach, 1772, 8.

23) Man ſäet um das Stück Landes, welches man zum Kohl, Rüben, oder zu andern, dem Fraß des Erd-Flohes vorzüglich unterworfenen Gewächſen beſtimmt hat, Knoblauch, oder 24) etwas Hanfſamen herum, und ſtreuet auch zugleich auf daſſelbe hin und wieder einige Körner Hanfſamen aus. Sind Kohl, Rüben und andere Pflanzen ſo weit erwachſen, daß der Erdfloh ihnen nichts mehr anhaben kann: ſo kann man die Hanf-Stängel wegreiſſen, oder dicht an der Erde abſchneiden, damit das Ausſchießen derſelben jenen kleinern Gewächſen, weder durch Verurſachung des Schattens, noch durch Entziehung des Saftes, ſchädlich ſey.

Hannov. Magaz. v. J. 1767, St. 39, Col. 624.
Pratje landwirthſchaftl. Erfahrungen, 3 Quartal. 1769, 8. S. 491.

24) Man ſoll Gärberlohe, ſo friſch aus der Kuhle, als man ſie haben kann, nehmen, und dieſelbe ziemlich dick um das Beet, welches man beſäen will, legen, auch hin und wieder etwas davon, doch nur dünn, auf daſſelbe ſtreuen.

Pratje, a. ang. O. S. 492.

25) **Man wählet neues und noch niemahls gebrauchtes, ſondern geruhetes Land zu ſeinen Pflanzenbeeten,** zumahl wenn es von andern Küchenlande etwas abgelegen iſt. Man nimmt auch wahr, daß man in neu angelegten und riolten Gärten von dieſem Ungeziefer befreyt bleibt. Durch das Riolen wird die oberſte Erde tief in den Grund geworfen, und dadurch auch zugleich der von den Erdflöhen zurück gelaſſene Same, wel-

cher verderben muß; und die unterſte Erde kommt zu oberſt. Im Großen, als z. E. bey der Sommerrübſaat, ſäet man den Samen in friſche Furchen, und läßt ſogleich, nachdem er eingeeget iſt, die Walze hinterher gehen. Hierdurch wird das Erdreich zuſammen gedrückt, daß es die Feuchtigkeit hält, und dieſer Same, welcher ohne dies nicht lange in der Erde liegt, zugleich aufgeht, da ſonſt, wenn ein Korn heute, das andere morgen aufgeht, ſelbiges auch ſo, wie es kommt, weg gefreſſen wird. Eben dieſes iſt auch bey den weißen Rüben zu beobachten.

Rammelt vermiſchte öcon. Abhandlungen, 1 Th. S. 325, fgg.
Neue öcon. Nachr. 1 Band, S. 114, fgg.
Hirſchens geſammlete Nachr. 2 Band, S. 94.
Schrebers Sammlung ꝛc. 5 Th. S. 187, f.

Das Walzen wird auch in Hrn. du Hamel überſ. Abhandl. vom Ackerbau, nach den Grundſätzen des Hrn. Tull, Dresd. 1752, 8. S. 95, angerathen.

Die bisher angezeigten Mittel betrafen die Zubereitung und Vermiſchung des Samens, und die Einrichtung des Landes.

Die zur Sicherſtellung der aufkeimenden jungen Saaten und Pflänzchen ſelbſt in Vorſchlag gebrachten ſind folgende. 26) Man nimmt einen haſelnen oder weidenen ſtarken Stock, ſpaltet denſelben, doch ſo, daß das unterſte und oberſte Ende zuſammen bleibt, machet in denſelben Aehren aus Rockenſtroh hinein, ſo dick wie ein Borſtwiſch, und zwar 1 Elle lang in der Spalte; damit fährt man, beſonders vormittags, ſacht über die Pflanzen weg, welches man zwey bis drey Mahl wiederhohlen, und damit einige Tage continuiren kann: ſo fallen die Flöhe auf die Erde, werden matt und ſterben.

Leipz. Int. Bl. v. J. 1765, No. 12, S. 95.
Gieſſ. wöchentl. gemeinnütz. Anz. und Nachr. v. J. 1765, S. 182.
Hirſchens geſammlete Nachr. ꝛc. v. J. 1766, S. 80.
Phyſ. ökon. Auszüge, 8 Band, S. 613, f.

27) Das

27) **Das öftere Beſprengen der Pflanzen und Beete vermittelſt einer Gartengießkanne mit Waſſer.** Man ergreift aber dieſes Mittel nicht eher, als bis man ſieht, daß einige Flöhe auf dem Beete ſich merken laſſen; und wenn es auch nur wenige ſind, ſo wollen ſie ſogleich durch aufgeſprengtes Waſſer vertrieben ſeyn, denn es kommen ſonſt mehrere herbey, und verwüſten die Saat. Soll aber das Beſprengen wirklich Nutzen leiſten, ſo muß es oft wiederhohlt werden, damit das beſäete Beet gar nicht trocken werde. Bey heißer Witterung muß demnach ein ſolches Beet wohl drey bis vier Mahl des Tages mit Waſſer überſprenget werden. Dieſes muß man ſo lange continuiren, bis die Pflänzchen das 4te und 6te Blatt erlangt haben. Nach dieſer Zeit werden ſie derb, daß ihnen die Flöhe nicht mehr ſo leicht etwas anhaben können.

Chriſt. Reicharts Land- und Gartenſchatz, 6 Th. Erf. 1755, 8. S. 251, f.
Grotjans Land- und Gartencalender, 5 Th. S. 668.

28) Man ſoll Ruß aus der Feuermauer, oder aus einem Malz- oder Darr-Ofen, ganz klein klopfen oder reiben, und mit Waſſer durch einander rühren, und, wenn die Pflanzen am Abeud mit Waſſer begoſſen ſind, ſoll man das Rußwaſſer darüber her ſprengen, und ſolches 2 oder 3 Abende nach einander continuiren. 29) **Das Beſprengen mit Waſſer von wilden Kaſtanien.**

Phyſ. ökon Auszüge, 7 B. Stutg. 1765, 8 S. 94, f

30) **Mit Kalkwaſſer.** Man thut ein gut Theil ungelöſchten Kalk in eine Gießkanne, gießt anfänglich nur ſo viel Waſſer, daß er ſich löſet, nachher aber ſo viel als nöthig iſt, darauf, und beſprengt die Pflanzen ſtark damit.

Hannov. Anz. v. J. 1756, S. 109.
Phyſ. ökon. Auszüge, 1 B. S. 142.
Oekon. Handbuch, Ulm, 1767, 8. S. 59.

31) **Mit Wermuthwaſſer.** 32) **Mit einer Mixtur von Weineſſig, Bilſenſaft und Weihrauch.** 33) **Mit einer Lauge von Aſche und Schwefel.** 34) **Mit**

einer

einer Lauge von Hopfen, Hühnerkoth, Büchenaſche und Salz.

Oekon. Handbuch, S. 60.
Stutg. phyſ. ökon. Wochenſchr. v. J. 1757, Col. 466.

35) Mit einer Lauge von Hühnermiſt und Kalk. Man ſchüttet Hühnermiſt in einen Zober, auch etwas weniges von ſelbſt zerfallenen Kalk dazu, gießt kalt Waſſer darauf, und läßt es wenigſtens 24 Stunden ſtehen. Mit dieſer Lauge werden die jungen Pflanzen vermittelſt eines Strohwiſches einige Mahl beſprenget; oder, es wird dieſelbe durch ein Tuch geſeihet, und die Pflanzen mit einer Gießkanne dünn überher-begoſſen, welches man über 2 oder 3 Tage zu continuiren nicht nöthig hat. Sollte es aber wieder abregnen, muß man es nachher nochmahls gebrauchen, bis die Pflanzen harte Blätter haben. Wenn dieſe Lauge ſtark iſt, pflegen die erſten zwey Blätter der Kohlpflanzen gelblich zu werden, welches ſie aber am Wachsthume nicht hindert, ſondern vielmehr dünget. Iſt aber dieſe Lauge ſehr ſtark, daß ſie die erſten zwey Blätter zerfrißt, muß man ſie mit Waſſer ſchwächen, und daher nur an einigen Pflanzen erſt einen Verſuch machen.

Hannov. nützl. Sammlungen, v. J. 1758, St. 19, Col. 303, f.
Preußiſche Sammler, 2 Band, S. 190, f.
Stutg. Realzeit. v. J. 1766, S. 64.
Hirſchens geſammlete Nachr. ꝛc. v. J. 1765, S. 122.
Phyſ. ökon Auszüge, 2 Th. S. 489.

36) Mit einem Guſſe von Dragon, einem bekannten Salat- und Suppen-Kraute; ſ. Th. I, S. 132--134.

37) Mit Waſſer von geſchlachteten und geſchuppten Fiſchen. Man nimmt das Eingeweide, Schuppen und übrigen Abgang von ausgenommenen großen oder kleinen Fiſchen, thut es in ein Gefäß, gießt reines, und, wo es zu haben iſt, etwas weiches Waſſer darauf, läßt es drey Tage ſo ſtehen, und beſprengt die aufgegangenen Pflanzen vermittelſt einer Gießkanne reichlich damit.

Das Vernünftige dieſes Mittels liegt in dem Geſtanke, den eine ſolche Compoſition nothwendig bey ſich führen muß, indem bitterer Geſchmack und Geſtank alle Inſecten vertreibt.

Leipz.

Leipz. Int. Bl. v. J. 1764, No. 1, S. 10.
Berl. Beytr. zur Landwirthſchaftswiſſ. 2 Band, S. 544.
Berl. Sammlungen, 7 Band, S. 626.
Preußiſche Sammler, 1 Band, S. 559.

38) Aus gleichem Grunde, hat man 8 bis 10 Tropfen Fiſchthran und eben ſo viel Waſſer, am Fuße der Pflanzen, wo ſich dieſe Inſecten aufhalten, gegoſſen, hinreichend geſunden, ſie zu vertreiben.

Gazette litter. de Berl. v. J. 1775, No. 578.
Berlin. Sammlungen, 8 Band, S. 267.

39) Das Begießen mit aufgelöſeter Glasgalle.
Oecon. Nachr. 148 St. 1761, 8. S. 311.

40) Im XII Th. der Nouvelle Bigarure, wird folgendes Mittel bekannt gemacht, welches nicht nur die Erdflöhe, ſondern auch Raupen und Schnecken vertreiben ſoll. Teufelsdreck, für 6 Pfenn. Waid, Knoblauch, und zerſtoßene Lorbeeren, von jedem für 3 Pf. Hohlunderſproſſen oder Blätter und Eberwurz, von jedem 1 Handvoll, alles zuſammen drey Mahl 24 Stunden in Waſſer infundirt. Hiermit ſoll man die jungen Pflanzen vermittelſt eines Strohbüſchels beſprengen.

Gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1767, St. 57, Col. 476.

41) Das Beſieben der Pflanzenbeete mit Aſche. Es iſt dieſes das gemeinſte, und faſt möchte ich ſagen, das älteſte Mittel wieder die Erdflöhe. Man nimmt aber ſelten wahr, daß ſolches die gehörige Wirkung thue. Vermuthlich kommt ſolches daher, weil man nicht die rechte Art der Aſche dazu wählet, ſondern die erſte die beſte, ohne ihre bey ſich führende Eigenſchaften zu prüfen, nimmt. Die Aſche an ſich ſelbſt kann die Erdflöhe nicht vertreiben; denn daß dieſes Ungeziefer durch deren Schärfe todt gebeitzt werde, iſt ein Irrthum. Der trocknen Aſche kann dergleichen nicht beygemeſſen werden. Sie muß alſo, wenn ſie die Erdflöhe vertilgen ſoll, noch eine andere Eigenſchaft, wodurch ſolches bewirket werden kann, an ſich haben, und dieſe kann natürlicher Weiſe in nichts andern, als in einem an ſich habenden bittern Geſchmacke, beſtehen, Aus eben dieſer Urſache haben erfahrne Gärtner wahrgenommen, daß die Weidenaſche zu dieſer Abſicht die zuträglichſte ſey. Vielleicht aber gibt es noch mehrere Aſch-Arten, welche eine gleiche Eigenſchaft an ſich haben.

Reichards Land- und Gartenſchatz, 6 Th. S. 250, f.
Vermiſchte öcon. Sammlungen, 2 Th. L. 1751, 8. S. 85.
Berl. Beyträge, 2 Band, S. 542.

42) Das Beſtreuen der Saat und Beete mit Ruß; 43) mit Kohlenſtaub; 44) mit Schwefel; 45) mit Hühner- oder Tauben-Miſt; 46) mit Pferdemiſt;

Oecon. Nachr. 7 Band, S. 629.

47) mit Sägeſpänen. Hier liegt weder Bitterkeit noch Geſtank zum Grunde, indeſſen iſt eine andere vernünftige phyſikaliſche Urſache vorhanden, welche dieſes Mittel bewährt macht. Bekannter Maßen zeigen ſich die Erdflöhe nur beſonders bey dürrem Wetter; nun aber wird man verſpüren, daß ſich die Feuchtigkeit in den übergeſtreueten Sägeſpänen, die ſie durch das Begießen bekommen, weit länger, als ſonſt geſchieht, erhalte, und dadurch die Oberfläche des Erdreiches beſtändig feucht und locker bleibe. Eine ganz natürliche Folge iſt es daher, daß die Erdflöhe, welche nur allein die Dürre zu ihrem Element haben, einen ſolchen wegen ſeiner beſtändigen Feuchtigkeit für ſie unbequemen Ort von ſelbſt verlaſſen müſſen. Dieſes Mittel iſt überdem unſchädlich, und kann wohl gar, weil die Sägeſpäne auch als ein mäßiges Düngungsmittel bekannt ſind, zu deſto beſſern Gedeihen der Pflanzen noch etwas beytragen.

Leipz. Int. Bl. v. J. 1765, S. 238; u. v. J. 1766, S. 313.
Hirſchens geſammlete Nachr. 2 Band, S. 80.
Berl. Beyträge, 1 Band, S. 545.

48) mit dem Heſſiſchen Düngeſalze;

Hannov. Magaz. v. J. 1770, Col. 399.

49) mit Tobacksaſche. Sobald dieſe von friſchem aufgeſtreuet wird, muß man die Erde mit etwas Waſſer beſprengen, damit ſie der Wind nicht ſo leicht vertreibe.

Hrn. Prof. Schrebers Sammlung 2c. 2 Th. S. 365.

50) Hr. Mayer hat den gebrannten und mit Aſche vermiſchten Gyps mit gutem Nutzen bey Rübſamen-Pflanzen gebraucht.

S. Deſſen Beyträge und Abhandlungen 2c. Frankf. M. 1769, 8. S. 98.

51) Man ſoll Roßameiſen mit dem Gemülle auf den Acker ſtreuen.

Leipz. Samml. 3 Th. S. 204.
Relation ſur l'épreuve d'un moyen propre à detruire les petits fourmis & les poucerons, qui ſont périr les premiers jets des arbres fruitiers, faite avec ſuccès dans le dioceſe de Montpellier, ſt. in der *Gazette litter, de Berl*, 1767, S. 350.

52) Wenn

52) Wenn man trocknen Staub nach dem Regenwetter über die zarten Rüben, Lein, und Kohl-Pflanzen ordentlich aus einem Säetuche ſäet, kann man die Erdflöhe wenigſtens auf 1 oder 2 Tage davon abhalten; denn ſie berühren nicht nur die mit Staub befallenen Pflanzen nicht leicht, ſondern, wenn ſolcher Staub auf ihren Körper fällt, werden ſie ſich auf dem Erdboden augenſcheinlich herum wälzen, welches anzeigt, daß dieſer trockne Staub ihrem Körper zuwieder iſt, und daß ſie nicht vermögend ſeyn, ihre Flügel zu heben. Denn man findet, daß ſie auf dem lockern und trocknen Erdboden liegen bleiben und crepiren müſſen, wenn mit mehrerer Aufſtreuung dergleichen trocknen Staubes continuirt wird, oder daß ſie wenigſtens von dem Orte und Felde, wo ſie dergleichen Staub täglich befürchten und empfinden müſſen, gern wegbleiben.

Ich muß dieſen Satz mit einem Beyſpiele erläutern, welches jedermann probieren kann. Man ſäe z. E. Rüben oder Lein an eine Landſtraße, welche täglich befahren oder mit Vieh betrieben wird; und da bey uns die mehreſten Winde und Luft aus dem Abend kommen, ſo beſäe man den an der Straße gegen Morgen liegenden Acker, damit die Abendluft den Staub aus der Straße, welcher durch die darauf gehenden Pferde und Wägen, oder durch anderes Vieh in die Höhe gehoben wird, von Zeit zu Zeit auf den Acker führe: ſo wird man augenſcheinlich ſehen, daß, ſo weit der Staub aus dem Wege ſich auf das beſäete Feld verbreiten können, die Erdflöhe wenig oder gar keinen Schaden verurſachen. Es wäre alſo dieſes Mittel, und daß man alle Tage dergleichen Lein- oder Rübenland mit den Schafen oder anderm Viehe, von der Wind- und Luft-Seite ſo lange umtreiben lieſſe, bis die Pflanzen etwas erſtarkt ſind, hinlänglich genug, dieſelben der Gewalt und dem Verderben des Erdflohes zu entreiſſen, wenn man nur dergleichen Aecker allemahl mitten in dem von allen Seiten freyen Felde, und nicht zwiſchen anderm Getreide, anbringen könnte, und wenn um dieſe Rübenländer alle Tage dergleichen trocknes Land anzutreffen wäre, wovon der Staub durch das darauf treibende Vieh in die Höhe gehoben, und dann durch die Luft auf das Lein- und Rübenland geführet, und dieſes

damit

damit bedecket werden könnte; welche trockne Witterung aber man, zum Wachsthum der Rüben und des Leines, niemahls wünſchen darf.

Es iſt aber hierbey nichts anders zu thun, als daß Menſchenhände und menſchlicher Fleiß dasjenige auf eine ſo mühſame und doch unvollkommene Art befolgen, was auf andere Art zu erlangen nicht wohl, aber doch nicht allezeit, möglich iſt. Dieſes beſteht darin, daß man auf dem Lein- und Rüben-Lande, ſobald die Pflänzchen aufzugehen anfangen, alle Morgen nach abgegangenem Thau, und wenn es vormittags, oder nach geſchehener Ausſaat des Staubes, etwa regnen ſollte, auch nachmittags mit trocknem Staube, den man aus den Wegen und Straßen, oder, bey naſſer Witterung, aus den Gebäuden (wo man ein oder etliche Fuder dergleichen trockenes und ſtaubartiges Erdreich verwahrlich aufbehalten muß) nehmen, und ſo, wie man Kalk und Aſche zu ſäen pflegt, über die zarten Pflanzen ziemlich dick verbreiten und herſtreuen muß. Dieſe Arbeit hat man länger, als höchſtens 8 Tage, zu continuiren nicht nöthig, weil binnen dieſer Zeit die Pflanzen dermaßen erſtarken, daß die Flöhe nicht ſo leicht den Herzblättchen mehr Schaden zufügen können, ſondern ſich allenfalls bey den Seitenblättern aufhalten.

Schleſ. öcon. Samml. 1 Band, Bresl. 1755, 8. S. 307, fgg.
Samml. öconomiſcher und anderer in der Haushaltungskunſt nützl. Anmerk. Langenſalza, 1756, 8. S. 74, fgg.
Stutg. phyſik. öconom. Wochenſchr. 2 Band, Col. 631.
Gieſſ. wöchentl. gemeinnütz. Anz. und Nachr. v. J. 1764, St. 13, S. 98.
Stutg. Realzeit. v. J. 1766, S. 293, fgg.

53) Man kann auch die jungen Pflanzen mit feinem ungelöſchtem Kalk beſtreuen, und den Ort, welchen man zu beſäen gedenket, vorher mit Menſchen-Kothe düngen.

Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755, St. 56, Col. 895.

54) In England hat Hr. Arbuthnot alle Mittel, die Erdflöhe von den Rüben abzuhalten, verſucht, und von keinem Nutzen verſpürt, als von dem folgenden. Er läßt alles grüne Unkraut unter und bey den Hecken ſammeln, miſcht Stroh darunter, und leget ſolches längſt dem Felde hin, und zwar auf derjenigen Seite, wo der Wind herkommt. Sie werden alsdann angezündet, ſo, daß der Wind den Rauch über das ganze Feld treibt.

Das Unkraut muß aber nicht zu trocken geworden ſeyn, weil ein langſames und ſchmauchendes Feuer den meiſten Rauch machet, und dieſer die Wirkung hervor bringen muß. Er hat durch dieſe Methode eine Breite von 10 Ackern, wo die Erdflöhe ſchon angefangen hatten zu freſſen, gerettet. In 3 bis 4 Tagen waren die Pflanzen völlig befreyt, und erhohlten ſich.

Youngs ökon. Reiſe durch die öſtl. Provinzen von England 3 Th. Leipz. 1775, gr. 8. S. 487.

55) Um die Tobackspflanzen aufzubringen, ſoll man die beſäeten Beete bey Sonnenſchein mit Stroh-Matten bedecken, ſo, daß nur ein Par Zoll Luft zwiſchen der Erde und dem Strohe ſey, und das Stroh des Tages über einige Mahl mit Waſſer von Miſtlauge benetzen. Fällt inzwiſchen Regenwetter ein, ſo werden die Strohmatten abgenommen, und es thun die Erd-Flöhe denſelben ohnedies nichts, weil ſie auf dem Erdboden nicht bleiben können.

Hirſchens geſamml. Nachr. rc. v. J. 1765, S. 123.

56) In *Will. Hanbury* compleat body of planting and gardening, Vol. II. Lond. 1771, f. wird wieder die Erdflöhe angerathen, die Pflanzen der Rüben, von 9 Uhr Morgens bis Sonnenuntergang, mit Matratzen zu bedecken.

Beckmanns phyſ. ökon. Biblioth. 5 Band, S. 229.

57) Hr. Paſt. Großcurd zu Hullerſen, hat Steckrüben mit Unkraut 2 Zoll hoch zudecken laſſen, bis ſie das vierte Blatt hatten. Die Erdflöhe, welche ſie bereits angegriffen hatten, thaten keinen weitern Schaden. Weil im erſten Frühjahre, da die Erdflöhe am häufigſten ſind, nicht viel Unkraut iſt, ſoll man in der Mitte des Julius des Jahrs vorher, Wermuth und Rainfarn, ſeiner Bitterkeit wegen, jedoch ehe der Same davon reif iſt, dazu ſammeln; denn das bedeckende Unkraut braucht nicht friſch zu ſeyn.

Hannov. Magaz. v. J. 1774, St. 24, S. 379.

Folgende Schriften habe ich, weil ich dieſelben nicht bey der Hand habe, nicht zu Rathe ziehen können:

JO. GE. KRAMER remedia pro fugandis pulicibus terræ, im *Commerc. litter. Nor.* A. 1736, hebd. 16. n. 1. S. 121

JO. de MURALTO obſ. de pulice campeſtri, in den *Miſc. Nat. Cur.* Dec. II, A. 2. Obſ. 25

Sam. Senfrenberge Anmerkung, wie der Maulbeerbaum auch anderer Saame zur Ausſaat zu präpariren, daß die jungen Pflanzen von den Erdflöhen unbeſchädigt bleiben, in No. 46 der wöchentl. Königsb. Frag- und Anz. Nachr. v. J. 1755.

Erd-Furche, ſiehe **Furche**.

Erd-Galle, ſ. **Gnadenkraut. Tauſendgüldenkraut.**

Erd-Gans, eine Art wilder Gänſe in Preußen und Schweden, welche wie die Füchſe in der Erde niſtet; ſiehe **Gans. (Wilde)**

Erd-Geſchmack, der Geſchmack nach Erde, ein erdichter Geſchmack. Man ſagt ſonderlich vom Weine, er habe einen **Erdgeſchmack**, wenn er von der Natur des Erdreiches, worauf er gewachſen iſt, eine etwas unangenehme Eigenſchaft an ſich genommen hat, welche vor dem ordentlichen Weingeſchmacke im Trinken vorſticht.

Erd-Geſchoß, ſiehe **Etage**.

Erd-Glänzer, Carabus nitens *Linn.*; ſiehe unter **Erd-Käfer**, im Art. **Käfer**.

Erd-Grille, ſiehe **Reitwurm**.

Erd-Grün, ſiehe unter **Grün**.

Erd-Grund, in der Mahlerey, ein Stück des Erdbodens, ſo von einem andern unterſchieden und wenig beladen, d. i. weder mit Gewächſen, noch Bergen oder Gebäuden, beſetzt iſt.

Erd-Gut, die mittelſte Sorte des holländiſchen Blatt-Tobackes, der in dem Hanauiſchen gebauet wird, und dieſen Nahmen von dem Boden hat, worauf er wächſt, zum Unterſchiede von dem Sandgute und beſten Gute.

Erd-Harz, ſiehe Ampelites, und **Juden-Pech**.

Erd-Haſe, Springhaſe; ſiehe unter **Haſe**.

Erd-Haufen, **Erdhöker**, **Erdhübel** auf den Wieſen; ſiehe unter **Wieſe**.

Erd-Hecht, ſiehe unter **Eidechſe**.

Erd-Hopfen, ſiehe **Johannis-Kraut.**

Erd-Igel, ſiehe **Igel.**

Erd-Käfer, ſiehe unter **Käfer**, und **Reitwurm.**

Erd-Kalk, ſiehe **Kalk.**

Erd-Kaſtanie. 1. Ein Nahme der **Erdnuß**; ſiehe dieſes Wort. 2. An andern Orten auch des **Rüben-Kerbels**; ſiehe unter **Kerbel.**

Erd-Kiefer, ſiehe Th. VIII, S. 513, f.

Erd-Kirſche, ſiehe **Juden-Kirſche.**

Erd-Kloß, l. Gleba, ein Kloß Erde, ein Stück zuſammen gebackener Erde, welches, wenn es eine beträchtliche Größe hat, (dergleichen z. B. im Pflügen ausgebrochen wird,) eine **Erdſcholle**, Fr. Motte, genannt wird. **Die Erdklöße auf den Aeckern zerſchlagen.**

Erd-Kohle, ſiehe **Kohle.**

Erd-Kraut, ſiehe **Erdrauch.**

Erd-Krebs, ſiehe **Reitwurm.**

Erd-Krone, ſiehe **Huflattich.**

Erd-Kröte, ſiehe **Kröte.**

Erd-Lack, ſiehe **Lack-Erde.**

Erd-Lage, das **Erdlager**, eine Lage oder das Lager von Erde, beſonders die Lagen von verſchiedenen Erd-Arten, aus welchen die Oberfläche der Erde beſteht, die **Erdflötze**, **Erdſchichten**; zum Unterſchiede von den Steinlagen, Steinflötzen oder Steinſchichten.

Erd-Leberkraut, Lichen caninus *L.*; ſ. **Flechte**, No. 19.

Erd-Mandel, die knolligen, eßbaren Wurzeln einer Art Cypergraſes, und dieſes Gras ſelbſt; Cyperus esculentus *Gerard.* Cyperus dulcis *Camer. Theodor. & Theophraſt.* Cyperus rotundus esculentus anguſtifolius *C. B.* Cyperus esculentus, culmo triquetro nudo, umbella folioſa, radicum tuberibus ovatis, zonis imbricatis *Linn.* Traſi dulce. **Großer wilder Galgant; indianiſche Zuckerwurzel der Holländer.** Die Pflan-

Pflanze iſt ſchilfähnlich, und wächſt bey Montpellier, in Italien und in Aſien wild. Sie hat kleine ſchwärzliche, eyförmige, den Mandeln ähnliche Wurzelknollen. Dieſe hebt man im Herbſte aus, verwahrt ſie des Winters trocken, und pflanzt ſie des Frühjahrs in friſche Erde, ſo treibt jeder Knollen einen Buſch grasähnlicher Blätter, ſelten aber Blüthe. Man kann die Wurzeln oder Knollen eſſen. Ihre Schale iſt zäh und hart, der Kern aber weiß, weich; mehlicht, angenehm ſüß, beynahe wie Kaſtanien, und, nach des Matthiolus Zeugniß, auch geſund. Es läßt ſich auch ein recht nahrhaftes milchendes Getränk daraus bereiten.

Erd-Maſt, nennt man, in dem Forſtweſen, alles Gewürme in der Erde, welches die in die Maſt getriebenen Schweine gern und mit Nutzen freſſen; die **Brutmaſt**; zum Unterſchiede von der Holzmaſt. Siehe **Maſt.**

Erd-Maus, ſiehe **Erdnuß**.

Erd-Mehl, ſiehe **Mehl. (Berg-)**

Erd-Mewe, ſiehe unter **Mewe.**

Erd-Miſtel, ſiehe unter **Miſtel.**

Erd-Möhre, ſiehe Aſtragalus.

Erd-Morchel, ſiehe **Morchel. Trüffel.**

Erd-Mos, Mos, welches auf der Erde wächſt, zum Unterſchiede von dem Baum- und Steinmoſe; beſonders der Bärlapp, Lycopodium *Linn.* ſiehe **Gürtelkraut.**

Erd-Naſſel, Scolopendra terreſtris, ſiehe **Naſſel.**

Erd-Neigung, ſiehe unter **Erdbeben.**

Erd-Nuß. 1. Die knolligen Wurzeln einer Art Platt-Erbſen, und die Pflanze, der ſie zugehören; Lathyrus arvenſis *Riv.* Lathyrus arvenſis radice tuberoſa repente *Moriſon.* Lathyrus arvenſis repens tuberoſus *C. B.* Chamæbalanus leguminoſa *J. B.* Lathyrus foliis binatis, ovatis, radice glanduloſa *Hall.* Lathyrus pedunculis multifloris diphyllis, foliolis ovalibus, radice tuberoſa *Linn.* Fr. Geſſe ſauvage. Die Pflanze wächſt in der Tatarey, in den Niederlanden, in Frank-

 reich

reich und Italien, im Oeſtreichiſchen, in der Gegend um Baſel, und im Würtembergiſchen, meiſtentheils auf den Aeckern und Wieſen, als ein Unkraut ungepflanzt von ſelbſt. Hr. v. Münchhauſen hat ſie auch in Franken zwiſchen Coburg und Bamberg auf den Fruchtfeldern häufig wild gefunden. Sie treibt eine weit umher kriechende, ſchwarze, perennirende Wurzel, an welcher ſich hin und wieder länglichrunde Knollen, in der Größe einer wälſchen Nuß anſetzen, welche ungefähr die Geſtalt einer Maus haben, auch an den Seiten ein Fäſerchen haben, welches einem Mäuſeſchwanze nicht unähnlich iſt, weshalb ſie auch **Erdmäuſe, Erdmäuschen,** ſonſt aber **Erdeicheln, Erdfeigen, Erdnüſſe, Erkel-Nüſſe, Grundeicheln,** Holl. Aerdeikels, Fr. Tarnotes, genannt werden. Die Haut iſt zart und ſchwarz, der inwendige Kern weiß und angenehm, wie der Kern von einer Kaſtanie, und dem Geſchmacke nach kaum von dieſer zu unterſcheiden. Das Kraut wächſt einige Schuh hoch, und hat Ranken mit zweyblätterigen Gäbelchen, womit es ſich an die neben ſtehenden Pflanzen ſchlingt, und ihnen ihre Nahrung entzieht. Die Blumen wachſen im Junius und Julius ſtraußweiſe, haben eine ſchöne purpur- oder roſenrothe Farbe, riechen auch faſt wie Roſen, und hinterlaſſen in den länglichen, rückwärts gekrümmten und glatten Schötchen 3 bis 4 erbſenförmige Samenkörner.

An denen Orten, wo die Erdnüſſe auf den Frucht-Feldern wild wachſen, ſieht man ſie nicht gern, theils, weil ſie ſich mit ihren an den Zweigen befindlichen Gabeln um die Stängel der Feldfrüchte ſchlingen, und ihnen dadurch die Nahrung rauben, theils auch, weil die Schweine den Wurzeln ſehr begierig nachſtellen, und alſo dadurch Gelegenheit bekommen, ein ganzes Feld zu verwüſten. Im Zütphenſchen pflegen daher diejenigen, welche die Erdnüſſe im Herbſte aufſuchen, gemeiniglich ein Schwein, wie der Trüffeljäger einen Hund, bey

ſich

ſich zu haben, und durch daſſelbe ſich den Ort entdecken zu laſſen, wo die Erdnüſſe in der Erde verdeckt liegen. Eben deswegen ſoll auch, wo man ſie von den Aeckern gern wegſchaffen will, die Ausrottung am beſten durch Schweine geſchehen können, und um ſo viel eher und gewiſſer erfolgen, wenn ſie nicht nur im Herbſte, ſondern auch im Frühjahre darauf getrieben werden, weil ſie zu dieſer Zeit von neuem hervor keimen, und folglich von den Schweinen leichter gefunden werden; auch die jungen Knollen, welche im vorigen Sommer angeſetzt haben, im Herbſte aber noch zu hart und jung waren, bis jetzt fleiſchiger und größer geworden, und daher mit deſto größerer Begierde von ihnen aufgeſucht und ausgegraben werden. Der große Appetit, den dieſe fräßige Thiere nach den Erdnüſſen haben, hat verurſacht, daß man ſie auch Saubrod genannt hat.

So ſchädlich die Erdnüſſe aber auf Aeckern, die mit Früchten beſtellet werden, ſind: ſo nützlich ſind ſie, wegen des Nutzens der Blätter zur Nahrung verſchiedener Thiere, wovon ich weiter unten ſprechen werde, auf Wieſen, wo ihr Anbau alle Empfehlung verdient. Es können dieſelben vermittelſt Steckung obgedachter Knollen am beſten fortgepflanzet und am ſchnelleſten vermehret werden. Der Same iſt zwar hierzu auch nicht ungeſchickt; es erfordert aber längere Zeit, bis man davon eine Aernde erhält. Am obern Theile, wo ſie in Stängel treiben, gehen einige Fäſerchen ſchräg wiederum in die Erde ein, und an ſelbigen wachſen neue Wurzeln oder Knollen an, durch welche ſie dergeſtalt vermehret werden, daß, wenn auch die alten Knollen in 2 oder 3 Jahren ausgehen, doch immer neue den ältern folgen, mithin, wo ſie einigemahl angebauet ſind, ihr völliges Ausgehen nicht zu befürchten iſt. Man hat auch angemerkt, daß die Knollen ſich tiefer in die Erde ſenken, als ſie anfänglich geſteckt geweſen, und ſie gedeihen nicht allein, ſondern erhalten ſich auch beſſer, wenn ſie auf

Wieſen tief liegen, als wenn ſie hoch ſtehen, und viel Graswurzeln um ſich herum haben. Trocknere Wieſen ſind ihnen zuträglicher, als naſſe; ſie verderben aber auch nicht auf ſolchen, welche von austretenden Flüſſen, oder ſonſt, öfters gewäſſert werden.

Will man dieſes Gewächs, theils der ſchönen Blüthe, theils der zum Genuß dienlichen Knollen wegen, im Garten ziehen, ſo muß man ſich eine Partey friſcher Kerne aus Holland kommen laſſen. Im Frühjahre, ſo bald der Froſt aus der Erde iſt, leget man ſie im Garten ins Land, wo ſie mit allem Erdreiche fürlieb nehmen, und folglich auf ſolche Stellen zu pflanzen ſind, die ſonſt zu andern Gewächſen nicht taugen. Man leget ſie ungefähr 2 Zoll tief in die Erde, 1 Fuß weit von einander. Damit man aber verſichert ſey, daß ſie ſich gut ausgebreitet haben, iſt es am beſten, daß ſie wenigſtens das erſte Jahr und zween Sommer in Ruhe bleiben; alsdann kann man im Herbſte gegen Martini nachſehen, wie ſie ſich vermehrt haben. Die größten werden heraus genommen und ſorgfältig von den Faſern gereiniget, die kleinern aber wieder in die Erde eingeleget, und mit Erde bedecket. Die eingeſammelten bewahret man im Keller, oder an einem andern Orte, wo die Kartoffeln aufgehoben werden.

Die **Wurzeln** taugen nicht nur zur Nahrung für die Menſchen bey Brodmangel, ſondern auch als ein Zugemüſe. Sie ſind ſüßlich und angenehm an Geſchmack, und haben ein weißes Fleiſch. Man ißt ſie, in Nieder-Deutſchland, in den Niederlanden und in Sibirien, gewöhnlich ſo wie bey uns die Kaſtanien und Waſſernüſſe. Man kocht ſie in Waſſer mit Salz, ſchält ſie ab, und ißt ſie mit Salz zum Butterbrod. Sie werden auch wohl an Eſſen gekocht, wie ſie denn überhaupt an Speiſen, woran Kaſtanien gebraucht werden, völlig ihre Stelle vertreten. Sie ſind etwas ſchwerer, als Rüben, zu verdauen, blähen aber nicht ſo ſehr, und ſind nahrhafter. Die Wurzeln werden auch, wegen ihrer anziehenden Kraft, von dem Landmanne im Lüneburgiſchen als ein Mittel wieder die rothe Ruhr gebraucht. Daß dieſelben für die Bienen ein unſchädliches Schlafbrin-

bringendes Mittel ſeyn, iſt bereits im VI Th. S. 691, f. gezeigt worden.

Die Blätter ſind ein dermaßen vortreffliches Futter für allerley Arten groß und klein Zug- und Milch-Vieh, daß man ſie, ihrer Fettigkeit und Geilheit wegen, noch mit magern Stroh vermengen muß; und in einigen Gegenden, wo dieſe Futterpflanze auf den Wieſen angebauet worden iſt, und häufig wächſt, wird dergleichen Heu jederzeit höher bezahlt, als anderes.

Aus den Blumen hohlen die Bienen etwas Stoff zu Wachs und Honig. Man deſtilliert auch davon ein Waſſer, welches an Geruch dem Roſenwaſſer faſt gleichet, und an deſſen Statt gebraucht werden kann.

Der Same dient verſchiedenen Vögeln zur Nahrung.

Vermiſchte ökonomiſche Sammlungen, 1 Th. Lpz. 1750, 8. S. 560, f.
Phyſik. ökonom. Auszüge, 5 B. Stutg. 1763, 8. S. 99, fgg.
Hannov. Magaz. v. J. 1772, St. 51, Col. 813, fgg.
Mindenſche Beyträge, v. J. 1773, St. 13.
Preußiſche Sammler, 2 Band, Königsb. 1775, 8. S. 1566, fgg.
Bohadſch Beſchreib. einiger in der Haushaltung nutzbarer Kräuter rc. Prag 1755, 8.
Balth. Ehrharts ökonom. Pflanzenhiſt. 8 Th. Ulm und Memming. 1760, 8. S. 115, fgg.
v. Münchhauſen Hausvater, 3 Th. Hannov. 1768, 8. S. 867.
Schrebers Sammlung rc. 2 Th. Halle 1756, gr. 8. S. 417, fgg. und 3 Th. S. 49. Eben dieſe Abhandl. ſt. auch im 2 B. der Stutg. phyſ. ökonom Wochenſchr. 1758. 4 Col. 735, fgg.
Mart. Triewald Verſuch die Erdnüſſe betreffend, ſt im 6 B. der überſ. Abhandl. der Kön. Schwed. Akad. d. Wiſſ. a. d. J. 1744, S. 245, f.

2. **Die amerikaniſche Erdnuß, Walderven mit knolliger Wurzel, ſteigende canadiſche Knollwicke,** Apios Americana *Cornut.* Glycine radice tuberoſa *Royen.* Glycine (Apios) foliis imparipinnatis ovato-lanceolatis *Linn.* Ihre Wurzeln beſtehen aus Knollen, welche durch kleine Fäden unter ſich zuſammen hangen, und treiben im Frühlinge zarte Stängel, welche ſich winden, und bis 10 Schuh hoch werden. Ihre kurze unrein fleiſchrothe, leberfarbige und beynahe geruchloſe Blumenähren zeigen ſich im Auguſt.

Man kann ſie durch die Wurzeln fortpflanzen, welche man zu Anfange des Aprils in ihre Knollen theilet, und in eine warme Lage, z. E. an eine gegen Mittag liegende Mauer ſetzt, wo man ſie beym ſtrengem Froſte mit Lohe oder verfaultem Miſte bedecket. Man kann damit Lauben bekleiden. Wer dieſe Pflanze an einem gewiſſen Platze behalten will, der thut am beſten, wenn er einen alten Gewächskübel, aus dem der Boden heraus geſchlagen worden, in die Erde gräbt, und die Wurzel darein pflanzt.

Die Amerikaner genießen die ſüßen Knollen ihrer Wurzel, welche den Geſchmack der Artiſchocken haben, ſtatt des Brodes, und ihre Samen, wie Erbſen, gekocht.

Hrn. v. Brocke Beobachtungen von einigen Blumen ꝛc. Leipz. 1771, 8. S. 241, f.

v. Münchhauſen Hausvater, 3 Th. S. 867, f.

3. Die **gemeine Erdnuß**, Bulbocaſtanum, Bunium bulbo globoſo. Sie wächſt in der Schweitz, in Deutſchland, Frankreich und England an ſteinigen Orten wild. Ihre Wurzel iſt knollig und feſt, liegt tief in der Erde, und treibt aus dem Boden und aus den Seiten Faſern. Ihre Blumen ſind weiß und zeigen ſich im May. Ihr Same wird im Junius reif, und alsdann verwelkt die ganze Pflanze bis auf die Wurzel. Sie wächſt gern unter dem Graſe, und iſt daher ſchwer in Gärten fortzubringen. Ihren Wurzeln ſtellen die Schweine ſehr nach. Sie ſetzen im Sommer Knollen an, die man im folgenden Frühjahre, oder wenn die grünen Blätter abgefallen ſind, ſammeln muß. Man genießt ſie roh, und noch beſſer, als eine ſehr nahrhafte Speiſe, unter der Aſche gebraten, wo ſie wie Kaſtanien ſchmecken, (daher ſie auch **Erdkaſtanien** oder **Saukaſtanien** genannt werden,) oder mit Butter und etwas Pfeffer gewürzt.

Rammelt Anmerkung von den Erdkaſtanien, ſ. in Schrebers neuer Cameralſchr. 8 Th. Leipz. 1767, gr. 8. S. 268, f. und in Deſſen verm. ökon. Abhandl. 1 Th. Halle 1768, 8. S. 214, f.

4. Auch

4. Auch die **Ackerzwiebel** oder **Vogelmilch**, Ornithogalum, führt in einigen Gegenden den Nahmen der **Erdnuß**. Siehe unter **Zwiebel**.

Erd=Oehl, ſiehe unter **Oehl**.

Erd=Pech, ſiehe **Juden=Pech**.

Erd=Pfau, Ciſtus Helianthemum *L.*; ſ. unt. **Günſel**.

Erd=Pfriem, ſiehe **Geniſte**.

Erd=Pin, Feldcypreſſe; ſ. Th. VIII, S. 514.

Erd=Ratze, ſiehe **Maus**. (**Feld=**).

Erd=Rauch (*) ein Kraut, welches an ſich zwar ſehr klein und geringe (weswegen es auch von den meiſten unter die Claſſe des Unkrautes gerechnet wird,) an Kraft und Wirkung aber ſehr groß zu nennen iſt. Es führt daſſelbe auch folgende Benennungen: **Ackerraute**, **Alprauch**, **Erdkraut**, **Feldkraut**, **Feldrauch**, **Feldraute**, **Grünwurzel**, **Katzenkerbel**, **Krätzheil**, **Nonnenkraut**, **Taubenkerbel**, **Taubenkropf**, L. Capnoides, Capnos, Fumaria, Fumus terræ, Fumaria officinarum & Dioſcoridis *C. B. Tourn.* Fumaria foliis multifidis, lobis ſubrotunde lanceolatis, fructibus monoſpermis *Hall.* Fr. Fumeterre. Es wächſet dieſe Pflanze jährlich bloß aus dem Samen, und wird in ganz Europa in den meiſten Kohl= oder Kraut=Gärten, an manchen Orten auch auf den Fruchtfeldern, in großer Menge gefunden. Sie liebt einen fetten und lettigen Boden, daher ſie auch in wohlgedüngten Gärten weit häufiger wächſt, als an andern Stellen, welche nicht gedünget worden ſind. Sie hat ſchlanke, dünne und zaſerige Wurzeln, aus welchen ein zarter, ſaftiger, und kaum 1 bis 1½ Spannen langer Stängel entſpringt, der ſo ſchwach iſt, daß er ſich ohne Stütze kaum aufrecht erhalten kann, und des=

(*) Die letzte Hälfte des Nahmens Erdrauch ſcheint aus Raute verderbt zu ſeyn, der die Pflanze am Geſchmacke gleichet, nur daß ſie niedriger wächſt. Nach Anderer Meinung iſt der Nahme daher entſtanden, weil der ausgepreßte Saft davon, wenn er in die Augen getröpfelt wird, dieſelben eben ſo ſtark beißt und Thränen auspreßt, als gewöhnlich ſonſt der Rauch zu thun pflegt.

deswegen mehrentheils auf die Seite geneigt iſt. Er zertheilt ſich manchmahl gleich zuerſt, bisweilen mehr nach oben, ohne Ordnung in ſehr viele Zweige, welche ſämmtlich bis zu oberſt am Gipfel mit ſehr zarten, langſtieligen, dem Kerbelkraute oder Koriander ziemlich gleichenden Blättlein reichlich beſetzt ſind, auch gleich den Weinreben Tropfen oder Thränen vergießen, wenn ſie beſchnitten werden. Zu oberſt an dieſen Zweiglein, zeigen ſich im April, May und Junius, die Blumen, welche bald hoch- bald matt- purpurroth, bald weiß, ſind, und nicht, wie andere Blumen, mit ihrem unterſten Ende, ſondern mit ihrem Mittelpuncte auf ihren eigenen ganz kurzen Stielen ruhen. Nach der Blüthe folgen runde Samen, wie Koriander.

Der Erdrauch iſt bitter, und ohne Geruch. Wenn er noch jung und ſaftig iſt, ſo iſt er den Schafen ein angenehmes, und bey einem mäßigen Gebrauche ſehr heilſames Futter. Sein Kraut, und vorzüglich der ausgepreßte Saft deſſelben, welcher, nach einigen Erfahrungen, wahren Salpeter enthält, und in ſeiner Aſche Kochſalz zurück läßt, ſtärkt nicht nur den Magen und die Gedärme, ſondern verdünnt auch die dicken Säfte, löſet Verſtopfungen der Eingeweide auf, und treibt gelinde auf den Stuhlgang, und iſt auch daher in dem Scharbocke, in der Schwindſucht, Milzſucht, wieder den Bandwurm, und in Krankheiten der Haut, angerühmt worden. Man pflegt auch das friſche Kraut, nebſt den Schlehenblüthen in Molken zu infundiren, und damit eine ordentliche Frühlingscur vorzunehmen. In den Apotheken findet man ein aus dem friſchen Kraute deſtillirtes Waſſer, einen mit Zucker gekochten Saft (Syrupp,) eine Lattwerge, Conſerve, und ein Extract.

RVD. IAC. CAMERARII diſſ. de fumaria, Tubing. 1718.

Ehrharts ökonomiſche Pflanzenhiſtorie, 5 Th. 1757, 8. S. 169 — 178.

J. B Hoffmanns Abhandlung vom Erdrauch, ſt. im 74. St. der gelehrten Beyträge zu den Braunſchweigiſchen Anzeigen v. J. 1765, Col, 587, fgg.

LAVR. IOVBERT paradoxum: Serum lactis cum fumaria ſeniori febre quartana & pruritu infeſtiſſimo laboranti, omnium maxime conferre, ſt. in Deſſen *Paradoxorum* Decade I. Parad. 6. und in Deſſen *Opp. med.* Frf. 1668, f. S. 41—51.

PAVL. HENR GERH. MOEHRING fumariæ radice cava & non cava character ſpecificus, ſt. im *Commerc. litter. Nor.* A. 1740, hebd. 6. n. 1. S. 41—43.

ANDR. GE. IOS. PELICOT, in *quæſtſt. med. VI.* Monſpel. 1753. 4. Qu. 5, p. 22—25, de vſu ſucci fumariæ in aurigine.

Obſervation de Mr. TABLET ſur les qualitez de la fumeterre, ſt. in den *Memoir. de Trev.* Iuill. 1711, S. 1290 — 1292, und im *Iourn. d. Scav.* Nov. 1711, S. 530— 532.

IO. ANT VMMIVS diſſ. de herba fumaria, Groning. 1723.

Die übrigen Gattungen des Erdrauches, als: das **canadenſiſche** (Fumaria Cucullaria, ſcapo nudo,) das **knollige** (F. bulboſa ſ. tuberoſa,) das **immergrüne** (F. ſiliquoſa ſempervirens,) das **ährenförmige** (F ſpicata.) das **blaſſe** (F. phragmites,) das **Erdrauch mit Gabeln** (F. claviculata, ſ. clematites,) den **Blaſenerdrauch** (F. veſicaria.) und mehrere andere, übergehe ich, weil ich von ihrem ökonomiſchen oder mediciniſchen Nutzen nichts zu ſagen weiß.

Vom **Hohlerdrauch**, oder **Erdrauch mit rund-hohler Wurzel**, (Ariſtolochia rotunda vulgaris *Offic.*) ſ. Th. II, S. 393, f.

Erdreich, ſiehe **Erde.**

Erd-Röhren bey Verlegungen; ſiehe Th. VII, S. 99.

Erd-Roſe, ſiehe unter **Roſe.**

Erd-Rübe, ſiehe **Saubrod.**

Erd-Saffran, Curcuma; ſ. **Gelbwurz.**

Erd-Scheibe, ſiehe **Saubrod.**

Erd-Schicht, ſiehe **Erd-Lage.**

Erd-Schlägel, ein Feldgeräth von Eiſen, welches zum Kleinmachen und Zertheilen der Erdſchollen gebraucht wird.

Berner Abhandlungen, 2tes St. a. d. J. 1762, S. 53.

Erd-Schmid, ſiehe **Holz-Bock.**

Erd-Schnake, Tipula *Linn.*; ſiehe unter **Mücke.**

Erd-Schnecke, ſiehe unter **Schnecke.**

Erdſchocke, Cynara; ſiehe Th. VIII, S. 477.

Erd-Scholle, ſiehe **Erd-Kloß.**

Erd-Schwalbe, ſiehe unter Schwalbe.
Erd-Schwamm, ſiehe unter Schwamm.
Erd-Schwarz, ſiehe unter Schwarz.
Erd-Schwefel, ſiehe Juden-Pech.
Erd-Seife, ſiehe unter Seife.
Erd-Sperling, ſiehe Lerche.
Erd-Spinne, ſiehe unter Spinne.
Erd-Spinnenkraut, Anthericum *Linn.* ſiehe Zaun-Blume.
Erd-Stern, ſiehe Mond-Kraut.
Erd-Stoßer, Engl. Shim. Unter dieſer Benennung findet man in Youngs ökon. Reiſe durch die öſtlichen Provinzen von England, 3 Th. Leipz. 1775, gr. 8. S. 545, f. ein ehedem in Berkſhire gebräuchlich geweſenes, nachher aber von Hrn. Arbuthnot verbeſſertes Werkzeug beſchrieben und abgebildet, welches anſtatt der Pferdehacke bey der neuen Wirthſchaft gebraucht werden kann, indem es alles Unkraut vom Boden abſtößt, daß es an der Sonne verdorren muß.
Erd-Strich, ſiehe Klima.
Erdtoffel, ſiehe Erdapfel. Kartoffel.
Erd-Wachs, ſiehe Juden-Pech.
Erd-Wall, ſiehe Wall.
Erd-Wand, Wellerwand; ſiehe Th. III, S. 800, fgg.
Erd-Weihrauch, Teucrium Chamaepitys *L.*; ſiehe Cypreſſe. (Feld-).
Erd-Winde. 1. Eine Pflanze, Antirrhinum Elatine *Linn.* ſiehe Winde, eine Pflanze.

2. Eeine Maſchine, ein ſenkrecht auf der Erde ſtehender Haſpel, Ergata; ſiehe unter Haſpel.

Erd-Wolf, ſiehe Reitwurm.
Erd-Wurm, ſiehe Regenwurm. Reitwurm.
Erde (*), L. Terra, Fr. Terre. 1. Ein gemeinſchaftlicher Nahme verſchiedener im Mineralreiche ſehr gemeinen

(*) Erde, Niederſ. Eerde, bey den heutigen Oberſchwaben Eard, im Holländ. Aerd, im Angelſ. Eorth, Engl. Earth, im Isländ. Schwed.

nen und häuſſigen Körper, deren Hauptkennzeichen iſt, daß ſie aus ſehr kleinen, wenig gebundenen und ſelten gleichartigen Theilchen beſteht. In der ſchärfſten Bedeutung wird das Wort **Erde** in der Chemie genommen, wenn man darunter einen trocknen, lockern, unſchmackhaften und unverbrennlichen Körper, der in Waſſer, Weingeiſt, Oehl und Luft unauflöslich iſt, und den vornehmſten Beſtandtheil unſerer Erdkugel, beſonders aber ihrer trocknen Oberfläche ausmacht, verſteht. Da man dieſen Körper aber in der Natur ſelten anders, als mit fremdartigen Theilen vermiſcht, findet: ſo gibt man auch allen mit der eigentlichen Erde vermiſchten Körpern, ſo lange die erſtere der vornehmſte Beſtandtheil iſt, den Nahmen der **Erde**.

2. Die Oberfläche der Erdkugel, weil ſie größten Theils aus Erde beſteht: beſonders der trockne Theil derſelben, im Gegenſatze des Waſſers.

3. Die ganze Erdkugel, derjenige Himmelskörper, welchen wir bewohnen.

Da ich hier, der eigentlichen Abſicht meines Werkes gemäß, die Erde nur einzig und allein in Anſehung des Acker- und Gartenbaues, oder der darauf zu bauenden Pflanzen, betrachte: ſo verſtehe ich unter **Erde**, **Erdboden** oder **Erdreich**, den obern und fruchttragenden Theil oder die Fläche der Erde, worein man zu ſäen und zu pflanzen pflegt.

Die Erde iſt ein lockerer Körper, der an ſich, und natürlicher Weiſe, weder Geruch, noch Geſchmack, noch Farbe hat, auch weder durch Waſſer, noch Feuer, oder ein anderes Mittel, als das ſaure Salz, weiter aufgelöſet werden kann. Alle Farben ſind, auſſer der weißen, bloß zufällig an den Erdarten, und kommen von mehr oder weniger beygemiſchten öhlicht- oder ſchwe-

felich-

Schwed. Däniſchen mit dem vorangeſetzten müſſigen j, Jord, im Griech. ἔρα, woraus vermittelſt des Anfangs t das Latein. terra entſtanden iſt. Ehedem bedeutete **Erde** nach dem Muſter des Latein. terra auch ein Land.

felichten Grundtheilchen her. Diejenige Erde, welche deren die meiſten hat, fällt ins Schwarze; denn die Schwärze iſt ein Miſchmaſch aller Farben. Man kann alſo aus dem Anſehen der Erde ſchon einen wahrſcheinlichen Schluß auf ihre Güte machen. Je mehr ſie ins Dunkle fällt, deſto mehr fettes Weſen hält ſie in ſich; daher entſteht auch aus dem fetten Miſte die allerſchwärzeſte Erde. Ich werde hiervon weiter unten ein mehreres ſagen.

Eigentlich gibt es nur Eine Erde, und dieſe iſt ſo einfacher und alkaliniſcher Natur, daß alles Salzige, Mineraliſche und Metalliſche davon entfernt iſt. Jedoch dergleichen reine Erde muß man nirgends ſuchen, als allein in unſerer Vorſtellungskraft. So wie ſie da liegt, iſt ſie allenthalben mit fremden, ſalzigen und mineraliſchen oder metalliſchen Theilen vermiſcht. Gefärbte Erden deuten insgemein durauf, ſonderlich auf Eiſen und Kupfer, wie man denn aus dem Lehme mit Leinöhl wirklich Eiſen, und aus der gelben Ochererde, auf eben die Art bearbeitet, ein Kupfer heraus zu bringen weiß. Da nun die metalliſchen Theilchen nichts zur Fruchtbarkeit des Bodens beytragen können, vielmehr derſelben, wegen einer ſtyptiſchen Eigenſchaft, hinderlich fallen: ſo kann man von einer ſo gefärbten Erde ſchon ziemlich aus dem Anſehen urtheilen, was man ſich von ihr zu verſprechen habe.

Alle Erde iſt, wie ſchon geſagt, an ſich alkaliniſch, d. i. verſchluckender Eigenſchaft. Denn die Alkalien verſchlucken die Feuchtigkeiten, oder ziehen ſie an ſich, und zugleich mit denſelben die Säuren, inſonderheit die allgemeine Luftſäure. Je mehr oder weniger nun die alkaliniſche Erde Säure an ſich gezogen, und je genauer ſie dieſelbe mit ſich verbunden hat: deſto mehr oder weniger Unterſchied iſt unter ihr ſelbſt. Man kann ſolchergeſtalt füglich drey **Hauptarten der Erde** annehmen: 1) eine **alkaliniſche**, die, ob ſie es gleich nicht

völlig iſt, dennoch von der Säure nichts merkliches angenommen hat; 2) eine ſaure, die dergleichen ſchon ſo viel angenommen, daß ſie auch von ſauern Auflöſungs-Mitteln weniger oder gar nicht, angegriffen wird; und 3) eine ſtyptiſche, die weder ſauer noch alkaliniſch iſt. Aus dieſen dreyen ſind viel andere Arten durch Zuſammenſetzungen wieder erwachſen. Die reinſte alkaliniſche Erde iſt diejenige, die durchs Feuer gegangen iſt, und durch die Kraft dieſes Elementes, welches die Säuren von dieſer Erde, daran ſie haften, los machet, auch ihre Säure verloren hat. Dergleichen ſind die Aſche und der Kalk. Von dem Augenblicke an, da dieſe das Feuer verläßt, geſellet ſich die Feuchtigkeit der Luft wieder zu ihnen, und ſie werden je länger je mehr mit dem allgemeinen Sauer, welches in der Luft iſt, geſchwängert. Da nun aber das allgemeine Sauerſalz eben dasjenige iſt, welches die Fruchtbarkeit ſo ſehr befördert: ſo erhellet ſogleich, daß man bey der Oekonomie hauptſächlich dahin zu ſehen habe, daß die Erde unſers Feldes alkaliniſch ſey, oder doch es, ſo viel möglich, werde. Eben deswegen iſt das Ausbrennen der Erde und ihres Wurzelwerkes, wovon im VI Th. S. 596 fgg. gehandelt worden iſt, von ſo herrlichem Nutzen, wodurch inſonderheit ſaure Wieſen ſo glücklich verbeſſert werden.

Ehe ich weiter gehe, muß ich der berühmten Frage: Ob, und was die Erde zum Unterhalte der Gewächſe hergebe? Erwähnung thun. Viele ſind der Meinung, die Erde ſey nichts weiter, als ein Gefäß, darin die Nahrung der Pflanzen enthalten iſt; das Waſſer oder die Feuchtigkeit allein ernähre ſie; und dieſes wollen ſie mit einem gewiſſen Verſuche des Helmont erweiſen. Er nahm 200 Pfund Erde, die er im Ofen wohl getrocknet hatte; in dieſe pflanzte er eine Weide, welche 5 Pfund wog, begoß ſie mit Regen-Waſſer, und verwahrte das Gefäß ſorgfältig, daß keine Erde weiter dazu kommen konnte. Nach 5 Jahren nahm er den Baum heraus, wog ihn, und befand ihn ohne Blätter 169 Pfund ſchwer. Als er die Erde wieder im Backofen austrocknen ließ, fand er, daß die 200 Pfund kaum 2 Unzen verloren hatten. Der Schluß war alſo leicht gemacht,

daß das Gewächs die Materie, davon es größer wird, nicht von der Erde, ſondern von dem zugegoſſenen Waſſer nehme. So iſt es auch wirklich. Allein, der Satz bedarf nur noch einer Erläuterung. Man muß ihn nicht ſo verſtehen, als wenn das erdige Weſen der Pflanze, welches man hernach beym Verbrennen findet, durch Verwandlung des Waſſers in Erde entſtanden wäre, ſondern, daß es zum Theil aus dem Waſſer heraus gezogen worden. Denn das Waſſer hält eine große Menge Erde in ſich, wobey es doch klar und hell ausſieht. Um ſich hiervon zu überzeugen, laſſe man ein Par Tropfen von einer ſtarken Lauge in reines Waſſer fallen. Im Augenblicke wird daſſelbe einer Milch gleich ſeyn, welche, wenn ſie ein Par Tage ſtill ſteht, am Boden des Gefäßes eine zarte weiße Kalkerde fallen läßt. Von dieſer Erde, die wegen ihrer Zartheit am geſchickteſten iſt, in das Pflanzenwerk einzugehen, iſt, allem Anſehen nach, der erdige Theil deſſelben entſtanden. Denn ſonſt müßte ſich die Schwere der 200 Pfund Gartenerde noch eher vermehrt, als vermindert haben. Sie hat ſich aber auch um 2 Unzen vermindert, und das iſt eine Anzeige, daß unter den 200 Pfunden noch ein Theil ſo aufgelöſeter zarter Erde mit geweſen iſt, die in das Gewächs einzugehen geſchickt war. Uebrigens kommt das brennliche oder öhlichte Weſen eines Gewächſes, deſſen allezeit nicht wenig iſt, ja wohl der größte Theil der Pflanzen ſeyn mag, wie oben erwähnt worden, meiſt aus der Luft hinzu, als welche einer großen Menge zarter Erdtheilchen, eben ſo wie das Waſſer, den Aufenthalt gibt. Mithin iſt aus Helmont's Erfahrung noch nicht erwieſen, daß die eigentliche Subſtanz des Waſſers der Pflanzen Nahrung ſey, und daß die Erde nicht in dieſelben eingehe. Das Gegentheil davon wird auch ein jeder Oekonom deſto lieber glauben, weil er ſo augenſcheinlich überzeuget wird, daß auf den Unterſchied der Erde bey Erziehung der Gewächſe ſo vieles ankommt, und das Wachsthum in einer Gegend, wo die Erde verſchieden iſt, gar nicht einerley, ob gleich das Waſſer ſelbiger Orten von einerley Beſchaffenheit iſt.

Es iſt ausgemacht, daß es Pflanzen gibt, welche alkaliniſcher Natur ſind, da hingegen andere eine ſauerſalzige Art haben. Aber das iſt ſo ausgemacht noch nicht, und bedarf alſo noch verſucht zu werden, ob man ſich nicht eben bey Erwählung des Bodens, wo man ſie hinbringen will, nach dieſer ihrer Natur zu rich-

richten habe. Es iſt wenigſtens nicht unwahrſcheinlich, daß alkaliniſche Pflanzen, dergleichen z. E. die Zwiebeln ſind, einen alkaliniſchen Boden lieben, und aus demſelben die ihnen zugeeignete Nahrung am häufigſten ziehen; und ſo auch die ſauern den ſauern Boden. Inzwiſchen iſt auch gewiß, daß, gleichwie die Mittelſalze dem thieriſchen Körper die geſundeſten ſind, alſo auch die Mittelerden, wenn ich mich alſo ausdrücken darf, d. i. diejenigen, welche gemiſchter Natur, und aus dem ſauern und alkaliſchen zuſammen geſetzt ſind, den Vegetabilien die gemäßeſten ſeyn. Die Urſache beruhet auf folgenden Gründen. Erſtlich iſt aus der Erfahrung bekannt, daß alkaliniſche Erden, welche der Aſche an Zartheit und Farbe nahe kommen, wenn ſie eine Zeitlang an der Luft gelegen, von welcher ſie das allgemeine Sauerſalz angenommen haben, und alſo nun zu einer Mittelerde geworden, die fruchtbarſten ſind. Zweytens ſind alle diejenigen Verbeſſerungsmittel, die man anwendet, dem Boden eine mehrere Fruchtbarkeit zu verſchaffen, einer mittelſalzigen Art und Natur. Dergleichen iſt z. E. der Märgel, und der ungelöſchte Kalk, die man auf den Acker führt. Dieſe ziehen, da ſie Alkalien ſind, wie die Feuchtigkeit alſo auch die ſauern Salze der Luft an ſich, und geben ſodann ein Mittelſalz ab, welches ſo vortreffliche Wirkungen thut. Gleiche Bewandtniß hat es auch mit demjenigen fruchtbarmachenden Mittel, davon ein wenig unter eine große Menge Erde gemiſcht, wunderbarer Weiſe das Wachsthum befördern ſoll, und welches für ein Geheimniß gehalten worden iſt. Es wird nähmlich lebendiger Kalk genommen, und mit gemeinem Salze calcinirt. Dieſes Gemenge iſt nun ein Mittelding zwiſchen dem Alkali des Kalkes, und dem Sauern des gemeinen Salzes. Und was iſt einleuchtender, als der Verſuch des D. Home, der mit einem vitriolhaften Weinſteine, d. i. mit einem Mittelſalze, das Wachsthum und die Frucht vermehrt

 hat!

hat! Und wirket denn der Miſt, dieſes bekannte Verbeſſerungsmittel eines untragbaren Landes, anders, als auf dieſe Art, daß er eine Mittelerde abgibt? Man ſagt von ihm, wenn er nicht ſogleich ſeine Wirkung thut, er habe noch nicht angezogen. So iſt es wirklich. Er muß, als ein Alkali, welches durch die Fäulung entſtanden iſt, das Luftſauer vorher an ſich ziehen, ehe er treiben kann. Sein Alkali iſt noch dazu flüchtig; und jenes Sauer iſt es auch. Aus ihrer beyder Zuſammenſetzung wird alſo ein flüchtiges Mittelſalz; und eben dergleichen kommt dem Wachsthume am meiſten zu Statten. Man hat alſo nicht zu zweifeln, daß die Miſchung des Sauern und Alkaliniſchen, den Gewächſen ſehr vortheilhaft ſey; und der Oekonom wird allerdings darauf zu ſehen haben, daß er dieſe Miſchung, wo er kann, bewerkſtellige oder befördere.

Alle magere Erden ſind zwar an ſich ſelbſt alkaliniſch, wie ſie denn auch daher von den Chemiſten bey Cämentationen ſo gern gebraucht werden, damit ſie die ſalzigen, ſchwefeligen und arſenikaliſchen Theile verſchlucken. Allein, man kann dieſes von ihnen nicht allemahl, und unter allerley Umſtänden, erwarten. Sie erfordern, wenn ſie die in der Luft vertheilte Säure an ſich ziehen ſollen, daß ſie von der Luft ungehindert berührt werden, daß dieſelbe in ihre Zwiſchenräume dringe, und ihnen das allgemeine Sauer ſo nahe komme, daß ſie ſich berühre. In dieſer Abſicht iſt nun nöthig, daß die Erde wohl aufgelockert und in einen ſolchen Stand gebracht werde, daß ſie von der Luft durch und durch, und in ihrem Innerſten berührt werden könne. Daher müſſen magere Erden, wenn ſie die mittelſalzige Natur erlangen ſollen, zuerſt aufgeriſſen und mit ſchicklichen Inſtrumenten wohl zerbröckelt werden. Sie müſſen gegraben, gepflüget, geeget, nnd dieſes mehr Mahl wiederhohlt werden, damit dasjenige, was ein Mahl zuunterſt lag, wieder zerleget, und recht an die Luft

komme,

komme. Selbſt der fette Teichſchlamm hat nöthig, daß er alſo von der Luft durchdrungen werde, bevor er Dienſte thut; daher man ihn einen Winter liegen und ausfrieren, und eben dadurch locker werden läßt; welches aber auch nichts weiter als eine Vorbereitung iſt, daß er fruchtbar werde. Denn alsdann kommt erſtlich die Luft, und leget ihre Salze in demſelben ab; und das iſt es eigentlich, was ihn ſo nützlich macht. Nicht genug, daß man die Erde mit mechaniſchen Werkzeugen eröffnet; man muß auch noch auf eine geheimere und genauere Art dieſelbe aufzuſchließen ſuchen. Dieſes geſchieht vermittelſt eines gewiſſen Fermentes oder Gährungsmittels, welches ſie aufſchwellend macht, und ihr eine noch größere Lockerheit verſchaffet; und das iſt der Miſt, von deſſen Gebrauche und Wirkung ich an ſeinem Orte ausführlicher handeln werde.

Es würde unnütz ſeyn, wenn ich hier die **Eintheilungen der Erden** der ältern Schriftſteller ausführlich anzeigen wollte. Einige haben viele, andre nur wenige Hauptarten davon feſtgeſetzt, und hierin ſind ihnen die neuern Schriftſteller vollkommen ähnlich. Linnäus hat nur zwo urſprüngliche Erdarten, **Sand** und **Thon**. Becher's **glasartige, verbrennliche** und **mercurialiſche Erden**, ſind bekannt genug. Herr g. R. Eller nimmt dreyerley erſte und urſprüngliche Arten der Erde an: die **Thonerden**, welche ſich im Schmelz-Feuer verhärten; die **ſandigen Erden**, welche ſchmelzen, und, wenn ſie mit einem Alkali verſetzt werden, im Feuer ſich einiger Maßen verglaſen; und endlich die **laugenhaften Erden**, als Märgel, Kreide, Spath, Aſche von Pflanzen und Thieren, welche insgeſammt mit ſauern Geiſtern aufwallen. Alle dieſe Eintheilungen, und viele andere, welche ich mit Stillſchweigen übergehe, ſind ganz allgemein, und müſſen zuvor in viele Unterarten eingetheilet werden, ehe man ſie auf die Lehre vom Feld- und Gartenbau mit Nutzen und Deut-

lichkeit anwenden kann. Zeiger hat ſo gar vier Temperamente der Erde erfunden, und ſie mit den 4 Buchſtaben A E, I, O bezeichnet. Ohne einem ſo ſeltſamen Einfalle zu folgen, will ich ein Beyſpiel einer andern und nützlichern Eintheilung der Erden aus dem 1 B. der Oekon. Nachr. S. 346, anführen. „Die „Ackerleute unterſcheiden 1) ſchwarzen Boden; 2) „Flugerde, wenn die ſchwarze Erde mit zartem Sande „vermiſcht iſt; 3) Salpeterboden, welcher einen wei„ßen Erdkalk ausbreitet; 4) lehmigen Boden; 5) „roththonigen oder rothlehmigen; 6) weißthonigen „oder lettigen; 7) kieſigen; 8) ſteinigen; 9) Schie„fer»; 10) rothſandigen; 11) grauſandigen; 12) „gelbſandigen; 13) lettigen mit Sand gemiſchten „Boden. Jedermann ſieht, daß dergleichen Eintheilungen nach Belieben erweitert und verkürzet werden können; doch, wenn man ſie alle unter einander vergleicht, ſo erhellet, daß die folgenden, welche Linnäus gemacht hat, hinreichen können, ohne allzu weitläuftig zu ſeyn: 1) Die ſchwarze Erde; 2) Lehmerde; 3) Sanderde; 4) Märgelerde; 5) Moraſterde oder Ochererdreich; 6) Kreidenerde; 7) Steinige Erde.

Herr v. Münchhauſen hat folgende Eintheilung: 1) Gartenerde; 2) ſchwarze Felderde; 3) Marſcherde; 4) Schlamm- oder Teich-Erde, 5) gelber Lehm; 6) Sandfeld; 7) Kleyerde; 8) rothe Kleyerde; 9) gemeiner Thon; 10) Töpferthon; 11) Märgelerde; 12) Kalkerde, wohin auch die Kreide gehört; 13) Torferde; 14) Sumpferde; 15) Mohrerde; 16) Flugſand; 17) metalliſche oder Ocher-Erden; 18) ſteinige Erden; 19) Steinfels.

Nach der gewöhnlichſten, aber auch zugleich natürlichſten, Eintheilung der verſchiedenen Ackerarten, da die Unterſcheidungszeichen derſelben nicht von ihrer wirklichen innern Beſchaffenheit hergenommen ſind, ſondern da man ſelbige nur nach ihren verſchiedenen Wirkungen beſtimmet, bringt man die verſchiedenen, durch die Aehnlichkeit mit einander verbundenen Erdarten in drey Claſſen.

Claſſen. Zu der erſten zählet man den ſtarken, zu der zweyten den Mittel- und zu der dritten den ſchlechten Boden. Ein ſtarker Boden iſt derjenige, welcher vorzüglich guten Weitzen und gute Gerſte bringt; ein Mittelboden wird genannt, welcher guten Rocken und kleine Gerſte trägt, in welchen aber Weitzen und große Gerſte zu ſäen nicht rathſam iſt; unter einen ſchlechten Boden hingegen wird ein ſolches Erdreich begriffen, in welchem nur allein mittelmäßiger Rocken und Haber, oder Buchweitzen, wächſt. Von den Merkmahlen, woran zu erkennen iſt, daß der Acker die ihm zugeſchriebene Wirkung wirklich habe, werde ich weiter unten ſprechen.

Es gibt verſchiedene **Mittel, die innere Beſchaffenheit und Güte der Erdarten zu erforſchen.** Man kann dieſelben prüfen:

1. **An ſich allein**, ohne etwas anderes hinzu zu thun: 1) **durch das Geſicht**, ob ſie grob- oder feinkörnig, ob ſie ſteinig, ſandig, lettig oder alkaliniſch (d. i. wenn ſie wie Aſche ausſieht,) ob ſie hell oder dunkler Farbe, inſonderheit, ob ſie gelb, roth, blau, grün ausſieht, welches man eigentlich gefärbte Erden nennet, die auf ein mineral- oder metalliſches Weſen deuten, und zum Bau der Gewächſe ſchlechte Hoffnung geben. 2) **Durch den Geruch.** Ein angenehmer Geruch, der beſonders nach einem warmen Regen von dem Lande aufſteigt, iſt ein gutes Kennzeigen von der Gegenwart eines flüchtigen Oehles, oder eines urinöſen Salzes und Alkali, welches beydes Dinge ſind, ſo die Fruchtbarkeit befördern. 3) **Durch das Gefühl**; denn da gibt es ſpröde, und ſchmierige Erden. Dieſe verrathen das fixe Oehl, jene den Mangel deſſelben. Die Gärtner rechnen auch die Schwere mit zu den guten Eigenſchaften eines Bodens; und wenn ſich derſelbe in der Hand zuſammen drücken läßt, dabey ſchwer und fett anzufühlen iſt, urtheilen ſie, daß er gut ſey. 4) **Durch den Geſchmack.** Ein ſauer anziehender Geſchmack iſt das

Kennzeichen thoniger Erden; ein fauler, das Merkmahl von alkaliniſcher. Ein ſalziger, der gelinde iſt, dürfte nicht zu verwerfen ſeyn; aber wo das Salz zu ſehr ſchmeckt, da iſt nichts gutes für die meiſten Vegetabilien zu hoffen. Ein vitrioliſcher, alaunichter, ſtyptiſcher und ſtumpfer Geſchmack iſt eine Anzeige von einem den Gewächſen fatalen Boden.

2. **Mit Zuſatz von andern Dingen:** 1) **des Waſſers**, wenn man von unterſchiedlichen Erdarten gleiche Theile, nach dem Gewichte abgemeſſen, mit ebenfalls abgemeſſenen Theilen von Waſſer wohl vermengt; das übrige, nachdem es eine Zeitlang ſtill geſtanden hat, abgießt, und ſodann nach dem Gewichte erforſchet, welche Erdart mehr, und welche weniger zu ſich genommen hat. Weil das Waſſer das nothwendigſte Stück bey dem Wachsthume der Vegetabilien iſt: ſo iſt eine Erdſorte, die viel Waſſer hält, höher, als eine andere, zu achten. Man kann auch dieſe Probe fortſetzen, indem man die vom Waſſer geſättigten Portionen Erde austrocknen läßt, und ſodann aus dem Gewichte urtheilt, um wie viel der einen Art geſchwinder die Feuchtigkeit entgeht als der andern. Das beſte Zeichen iſt, wenn die Feuchtigkeit weder zu geſchwinde noch zu langſam entgeht.

Es wäre auch zu erfahren, um wie viel eine Art vor der andern aufquelle, wenn man auf gleiche Theile im Backofen getrockneter Erdſorten gleiche Theile Waſſer göſſe. Denn es iſt unſtreitig ein beſſeres Kennzeichen, wenn der Boden von der Feuchtigkeit aufſchwillt, als wenn er ſich niederſetzt, wie Sand und Thon zu thun pflegen.

Eine märgelhafte Erde zerfällt in ein Pulver, wenn ſie in Waſſer geſchüttet wird. Doch iſt noch eben nicht alles das Märgel, was dergleichen thut, ſondern es muß durch den Veilchenſaft grün davon werden. S. **Märgel**.

Durch

Durch das Schlämmen erfährt man, ob in einer Erde viel oder wenig Theilchen vorhanden ſind, die in die Gewächſe einzugehen geſchickt ſind, denn, je mehr grobe Theile da ſind, die ſich innerhalb einer Minute zu Boden ſetzen, deſto weniger Nahrung für die Pflanzen. Was iſt es, das die Flüſſe, wenn ſie austreten, zur Düngung des Landes beytragen, anders als eben dieſer zarte Schlamm, oder vielmehr Schleim, der ſich im Waſſer nicht bald niederläßt, und in das Pflanzenwerk einzugehen der geſchickteſte iſt?

Wenn reines Waſſer auf eine Quantität Erde gegoſſen, und dieſe darin wohl umgerührt, ſodann aber eine Weile hingeſtellet, und endlich abgegoſſen, filtrirt und gelinde abgedämpfet wird: ſo läßt ſichs erkennen, ob, wie viel, und was für ein Salz in ſolcher Erde enthalten ſey. Man kann auch das abgegoſſene und filtrirte Waſſer unterſuchen. Man leget in einen ſolchen Abguß reines Eiſen. Je ſaurer nun derſelbe iſt, d. i. je mehr Sauerſalz in der aufgelöſeten Erde befindlich iſt, deſto mehr wird das Eiſen roſten; wenn aber gar nichts ſaures vorhanden ſeyn ſollte, würde das Eiſen auch nicht roſten. Um zu erfahren, ob die Erde Salpeterſalz in ſich halte, dürfte man ſie nur auskochen, und nachher die Lauge durch Aſche und Kalk filtriren, und abdunſten laſſen. Die vitrioliſche Erde zu entdecken, darf man nur in vorerwähnten Abguß einige Tropfen Galläpfel-Solution fallen laſſen; die alsdann entſtehende Schwärze verräth den Vitriol. Hat man eine Erde mit Waſſer abgekocht, und dieſes filtrirt, ſo wird es den Veilchenſaft grün färben, wenn ſie alkaliſch; oder roh, wenn ſie ſauer iſt. Findet ſich, nach geſchehener Auslaugung der Erde und Evaporation der Lauge, ein Salz, welches aber nicht weiß ausſieht, ſo deutet dieſes auf das Oehlichte, ſo in dieſer Erde iſt; und es kann dieſer öhlichte Theil durch einen darüber gegoſſenen recht ſtarken Weingeiſt ausgezogen, und das Salz dadurch

gebleichet werden. Je mehr es nun den Weingeiſt färbet, deſto mehr Oehl iſt vorhanden geweſen, wie auch ſchon die dunklere Farbe des Salzes anzeigt. Durch Aufgießung heißen Waſſers, oder durch Abkochung der Erde, läßt ſich nach geſchehener Filtration und Abdünſtung finden, ob ein Mittelſalz vorhanden ſey.

2) Des Weingeiſtes. Wenn man wohlrectificirten Weingeiſt auf eine Quantität Erde gießt, und ihn mit derſelben eine Zeitlang digerirt: ſo geben ſich die harzigen und oehligen Theilchen durch eine mehr oder weniger gefärbte Tinctur zu erkennen. 3) Saurer Flüſſigkeiten. Der Märgel und andere alkaliniſche Erde löſen ſich darin ſo auf, daß ſie verſchwinden. Vitriol auf eine alkaliniſche Erde gegoſſen, verurſachet, daß, wofern ein oehlichtes Weſen vorhanden iſt, ein ſchwefelichter Dampf aufſteigt. 4) Alkaliſcher Dinge. Wenn man eine ſtarke Lauge, z. E. von Pottaſche, mit einem Theile Erde einige Stunden abkocht, und den Abguß mit Salpetergeiſt präcipitiret, ſo zeigt ſich in dem Niederſchlage das in der Erde verborgen geweſene Oehl. 5) Mit Salpeter. Läßt man dieſen in einem Tiegel fließen, und ſtreuet etwas Erde darauf, ſo gibt er Funken oder Flamme, je nachdem er reich an Oehltheilchen iſt. Auch der Kieſelſteinſtaub brennt mit ihm ab. 6) Mit bloßem Feuer. Je eiſenhaltiger die Erde iſt, deſto röther wird ſie im Feuer; und eben dieſes iſt für die Gewächſe keine vortheilhafte Eigenſchaft.

Chymiſcher Lehrbegriff zum Gebrauche der Oekonomen, im XIII B. der Oekon. Nachr. Leipz. 1761, 8. S. 334, fgg.

Verſuch, mit geringen Koſten und wenig Mühe alle Erdarten auf ihre Güte und Beſchaffenheit zu erforſchen; aus dem Schwed. überſ. ſt. in Hrn. Prof. Schrebers neuer Cameralſchr. 3 Th. Halle 1766, gr. 8. S. 545, f.

Kurze Anleitung zur Unterſuchung einer Erde; zum Gebrauche der Landwirthe, aus *G. Fordyce elements of agriculture and vegetation*, ſt. in den Götting. gemeinnütz. Abhandl. a. d. J. 1772, S. 17—20.

J. G. Lehmanns Verſuch einer Probierkunſt für den Landmann, Erde und Steine, ſo man auf ſeinen Gütern findet, zu probiren, ſt. im 1 Th der Abhandl. der freyen ökon. Geſellſch. zu St. Petersburg, Mietau und Riga, 1767, gr. 8. S. 60, fgg.

Phyſiſche Grundſätze über die Beſchaffenheit ſchleſiſcher Böden vernünftig zu denken, von Hrn. Zeplichal ſt. im 34 – 36 St. der ökon, Nachr. der patr. Geſ. in Schleſ. v. J. 1779.

Die leichteſte **Art, die Beſtandtheile eines Akkers zu unterſuchen**, iſt nach des Hrn. Oberamtm. Girsberg Angabe, folgende. „Man nehme von dem Acker einen Stich Erde; davon ſchneide man aus deſſen Mitte einen Streif, ungefähr 4 Zoll breit und ſtark, doch ſo, daß an demſelben die obere, mittlere und untere Erde befindlich ſey. Dieſen Klumpen Erde zerrührt man in einer Schüſſel, die mit Waſſer angefüllt iſt, zu einer klaren Suppe, gießt dieſe in einen irdenen Topf, und rührt ſie, wenn man zuvor den Topf mit Waſſer bis oben an gefüllt hat, mit einem Kochlöffel, eine Viertelſtunde lang unausgeſetzt herum. Alsdann wird der Topf ſo lange an einem luftigen Orte aufbehalten, bis die Feuchtigkeit in ihm beynahe getrocknet iſt. Sobald die Erde wieder compact wird, wird der Topf behutſam zerſchlagen, damit ſie ganz bleibe, und, wenn ſie noch einige Tage an der Luft gelegen hat, mit einem Meſſer, der Länge nach, entzwey geſchnitten. Alsdann wird man die Beſtandtheile ſeparirt finden, und zwar den Moder oben, den Leim in der Mitte, und den Sand unten. Aus dieſem Experimente wird es ſich deutlich zeigen, welcher Theil von dieſen drey Hauptarten im Ackerſtücke am ſtärkſten gefunden werde.“

S. den Vorbericht zum 2 Th. des Schleſ. Landwirths, Breßl. 1771, gr. 8. S. XII, f.

Durch langwierige Erfahrungen und Verſuche hat man die **Merkmahle** zu erfinden ſich bemühet, **welche ein Erdreich haben muß, das**, überhaupt davon zu reden, **allen Arten der Gewächſe zuträglich, und allgemein fruchtbar iſt.** Dieſe Kennzeichen ſind folgende: 1) Die Erde muß ſchwarz oder ſchwarzgrau ſeyn. 2) Sie muß von der Sonnenhitze eben ſo wenig, als nach dem Regen, ihre ſchwarze Farbe verlieren. 3) Sie muß nicht leicht aufreiſſen, oder zerſpringen. 4) Sie muß nach dem Regen nicht ſehr kothig werden, ſondern

dern vielmehr die Näſſe bey ſich behalten. 5) Sie muß hohe Bäume und ſchönes grünes Gras tragen. 6) Auf den Lehden und Brachen muß viel weißer Klee wachſen. 7) Wenn nach dem Regen warmer Sonnenſchein folgt, ſo muß ſie einen angenehmen Geruch von ſich geben. 8) Das Waſſer, ſo ſie in ſich hält, muß ſüß von Geſchmacke ſeyn. 9) Wenn man einen Klumpen Raſen wäſcht, ſo muß die Erde kleberig ſeyn, und nicht gleich aus einander fallen, wenn er auf die Erde geworfen wird. 10) Ein Stück Raſen, in gutem ſüßen Waſſer zerrieben, muß den Geſchmack deſſelben nicht verderben, und es weder ſalzig noch bitter machen. 11) Wenn eine Erde, nachdem ſie im Waſſer zergangen, oder zerrieben worden iſt, vielen Schaum gibt, ſo iſt es ein Zeichen ihrer Fettigkeit. 12) Eine gute Erde muß milde, locker, fettig und ein wenig ſandig ſeyn.

Jul. Ernſt v. Schütz ökon. Bedenken, 1 Band, Chemn. 1762, 8. S. 451, fgg.

Neues Hamb. Magaz. 90 St. Lpz. 1775, 8. S. 524, fgg.

Kurzer Character eines guten Erdreichs, ſ. im Schwed. ökon. Wochenbl. 2 Th. Greifsw. 1765, S. 250.

Von guter Erde, ſ. Gottl. Rammelt gemeinnütz. Abhandl. 2 Th. Halle 1771, 8. S. 179, f.

Ich habe oben S. 310 die Eintheilungsart des Ackers in guten, Mittel- und ſchlechten Boden erklärt. Jetzt will ich die Merkmahle und Kennzeichen beſtimmen, wodurch man, daß eine jede dieſer drey verſchiedenen Ackerarten die ihr zugeſchriebene Wirkung haben könne, überzeugt wird. Die Art der Zuſammenſetzung des Ackers beſtimmt deſſen weſentliche Güte, und nach der Verſchiedenheit dieſer Zuſammenſetzung zeigt ſich auch eine mehrere oder wenigere Fruchtbarkeit des Erdreiches. Daß Thon und Sand, als die urſprünglichen Erdarten, woraus alle andere Erdarten zuſammen geſetzt ſind, angeſehen werden müſſen, daran mag, weil man ſie in allem fruchttragenden Erdreiche beyſammen antrifft, wohl faſt nicht mehr gezweifelt werden. Gleichwie dieſe beyde Erd-Arten, vor ſich allein genommen, wie ich unter dem Art. Sand und Thon zeigen werde, gänzlich unfruchtbar ſind: ſo iſt hingegen eine richtige Vermiſchung derſelben der hauptſächlichſte Grund, warum ein Erdreich vor dem andern mehr oder weniger fruchtbar iſt, und ſich auch für die eine oder andere Getreideart mehr oder weniger ſchicket. Dasjenige

Erd-

Erdreich, welches bey der Vermiſchung mehr Thon als Sand erhalten hat, iſt zur Zeugung des Weitzens und der großen Gerſte vorzüglich geſchickt. Von einem zum Rocken- und kleinen Gerſtenbau vorzüglich tüchtigen Acker iſt ein ganz richtiges Kennzeichen, wenn in demſelben die thon- und ſandige Theile in einem faſt gleichen Verhältniſſe mit einander vermiſcht angetroffen werden. Diejenigen Aecker endlich, bey welchen mehr ſandige als thonige Theile angetroffen werden, können nur mittelmäßigen Rocken, und an Sommerung bloß Haber und Buchweitzen bringen. Beſonders iſt das ſteingruſige Weſen, welches man an vielen Orten in den Aeckern wahrnimmt, ein ſicheres Kennzeichen eines unfruchtbaren Bodens. Die Abweichungen, welche ſich hierunter eräugnen, können nur bloß in zufälligen Dingen, z. B. in der Lage, Himmelsgegend, innern Wärme oder Kälte des Ackers, u. d. gl. beſtehen, welche aber das Weſen des Erdreiches ſelbſt nicht verändern können.

Eine ausführlichere Erläuterung dieſer bey Abſchätzung der Landgüter den Taxationscommiſſarien zu wiſſen nöthigen Wahrheiten, findet man im 1 Bande der Oeconomia forenſis, Berl. 1775, 4. S. 352, fgg.

Ich komme auf die in den neuern Zeiten zur Fruchtbarmachung der Ackerfelder eingeführte **Vermiſchung der Erdarten.** Es gibt Aecker, denen die Nahrung der Gewächſe mangelt, und welche entweder zu feſt, daß ſich die Wurzeln der Gewächſe nicht ausbreiten, noch die in dem Erdreiche befindlichen Beſtandtheile einſaugen können, oder welche zu locker ſind, daß ſie den Saft nicht einſaugen, noch ſich im Erdreiche erhalten können. Um alſo dergleichen Aecker fruchtbar zu machen, muß man 1) dem Felde, welches keine Nahrungsſäfte hat, dazu behülflich ſeyn, daß es ſolche aus der Luft, durch Regen, Thau und Schnee erhalte; 2) dem allzu feſten, in welchem ſich die Wurzeln gar nicht, oder nur wenig verbreiten, mehr Lockerheit geben, 3) demjenigen aber, welches zu locker iſt, und den Wurzeln nicht anliegt, und ſie nicht in ſich erhält, mehr Feſtigkeit verſchaffen. Die Wurzeln der Gewächſe können ſich im Erdreiche nicht genug verbreiten, wenn daſſelbe zu feſt, zu zäh, zu hart und zu ſchwer iſt. Dieſem

Hinderniſſe nun hilft man dadurch ab, wenn man dergleichen ſchweres Erdreich mit leichtern Erdarten miſchet. Wenn das Erdreich nicht genug anliegt, und der Boden die Wurzeln nicht hält, und alſo der Same entkommt, ſo rührt dieſes daher, weil das Erdreich zu leicht und locker iſt; und um dieſen Fehler abzuhelfen, bringt man auf dergleichen Erdreich feſtes, zähes und ſchweres, und miſchet beyde zuſammen. Eine lange Erfahrung hat gezeigt, daß eine ſolche Art bearbeitetes Ackerfeld, unglaublich viel Getreide liefert.

Das Erdreich, welches mit einander gemiſcht wird, iſt ſchweres und leichtes. Schwer nennt man das Erdreich, wenn ſeine Theile genau und feſt an einander liegen und zuſammen hangen; leicht hingegen, wenn ſeine Theile weniger genau verbunden ſind, daß viel Zwiſchenräumchen und Höhlungen vorhanden ſind, und es alſo locker iſt. Zu der ſchweren Gattung Erdreiche gehört der Thon oder Letten, und der aus ihm entſtehende Märgel oder Kies. Zu der leichten, gehören alle übrige Erdarten, ſo kein Thon, Märgel oder Kies ſind, als: das weiße Feld, der Lehm, und das ſchwarze Mohrfeld in Gründen und Anhöhen. Ein ſchweres Erdreich iſt alſo diejenige Erdart, die man Thon (Letten,) Märgel oder Kies nennet; ſie iſt bald fahl, blau, grünlich, gelb, braun, ſchwarz, roth; ſie iſt ſehr zähe, feſt und gebunden; in der Bearbeitung verurſachet ſie weit mehr Mühe, als ein leichtes Feld; ſie iſt hart und ſchwer zu hauen, zu ſtechen, zu pflügen und zu egen; ſie nimmt den Regen ſehr langſam an, und trocknet ſpät und langſam ab. Ein leichtes Erdreich iſt diejenige Erdart, die weißlich, gelb, fahl und ſchwarz iſt; ſie iſt locker, nicht zäh oder gebunden; in der Bearbeitung verurſachet ſie wenig Mühe; ſie läßt ſich leicht pflügen, hacken, ſtechen und egen; ſie nimmt den Regen bald und leicht an, und trocknet bald wieder aus. Nimmt man einerley Maß

von ſchwerem und leichtem Erdreiche, ſo wiegt das leichte 19 Loth, wenn das ſchwere 22 wiegt. Weil nun eine Erdart desjenigen zu viel hat, deſſen die andere zu wenig hat, ſo kann jede derſelben der andern dasjenige geben, was ihr mangelt. Bringt man demnach lockere leichte Erde unter ſchwere und bindende Erdarten, ſo wird ihre bindende Kraft gebrochen, und ihre Schwere gehoben; bringt man hingegen bindenden ſchweren Thon auf leichtere lockere Erde, ſo wird die Lockerheit mehr gebunden, und ſie erhält eine größere Schwere. Dieſe Miſchungen können auf zweyerley Weiſe geſchehen. Entweder 1) man führt, von der Ferne oder von der Nähe her, eine Erdart auf die andere; oder 2) man findet eine Erdart unter der andern, und ackert im Pflügen die entgegengeſetzte unter die andere empor. Die Ueberführungen können das ganze Jahr hindurch, wenn die Felder leer ſind, geſchehen; am beſten aber nimmt man dergleichen im Herbſte oder Winter vor. Die vom Wagen abgeladene, auf Haufen liegende Erd-Arten, werden den ganzen Acker über gleich hoch, mit der Haue oder Schaufel verbreitet, und nachher vermittelſt des Pfluges und der Ege öfters umgeworfen. Alles Thon- und Märgel-Land, mit leichten Erdarten gemiſcht, muß hoch aufgeworfen, und zu ſchmahlen Beeten geackert werden, damit das Regen- und Schnee-Waſſer ſich leicht und bald durchziehe. Alles leichte Feld, mit ſchwerem befahren, kann breite und niedrige Beete behalten. Wofern die Fruchtbarkeit auf leichten Feldern, die der Thon oder Märgel verſchafft hätte, nach einigen Jahren entginge, ſo muß man einen ſolchen Acker alsdann wieder 1) mit leichter Erde, oder dergleichen ausgeſtochenen Raſen befahren; findet man aber unter dem Pfluge noch leichtes Erdreich, ſo pflüge man 1 Zoll tiefes hervor; 2) wenn es nun wieder 3, höchſtens 6 Jahre alſo gebauet worden iſt, alsdann kann er wieder mit Thon oder Märgel gemenget werden. Hiernächſt aber

kann

kann ein ſchweres Erdreich auch mit Sand überfahren und gemiſchet werden. Sandfelder werden durch leichte, am beſten aber durch ſchwere Erdarten verbeſſert. Kann man bey einem ſchweren Boden keinen leichten oder Sand in der Nähe finden: ſo hilft man ſich durch **künſtliche Erdarten**; indem man 1) alle Gattungen der Erdarten durch Feuer brennt, oder 2) Kalkſteine und verſteinerten Märgel brennt, oder 3) Erd- und Lehm-Wände aus den Häuſern, Scheunen und Ställen, oder dergleichen Wände um Höfe und Gärten, ſtatt der Zäune erbauet, und die einige Jahre ſo geſtanden ſind, oder 4) daß man allerley Erde in die Miſtlachenſtätte führet, oder Haufen Erde mit untermengtem Miſte aufſchlägt, und ſolches 1 oder 2 Jahre ſo ruhen läßt. Ein Mehreres hiervon ſiehe unter **Kalk, Lehm, Märgel, Miſt, Sand, Thon**. Die Fruchtbarkeit aus den Erd-Miſchungen, dauet auf einem eben liegenden Acker 30 und mehr Jahre; auf einem abhängig liegenden, 20 bis 24, und auf einem Acker am Berge, 3, 6 bis 9 Jahre. Die Urſache der verſchiedenen Dauer dieſer fruchtbaren Nutzungen, liegt in dem abſpühlenden Regenwaſſer, welches die aufgefahrnen Erdarten früher oder ſpäter entführt.

Schreiben über das Erdeanfahren, als eine der beſten, wohlfeilſten und beſtändigſten Verbeſſerung des Ackerbaues, ſt. in No. 35 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1768, S. 374, f.

Maniere d'ameliorer les terres par les terres mêmes, par Mr. de GOYON de la PLOMBANYE, ſt. n. Figg. im 2 Th. des *Nouvelliſte oecon. & litter.* p. l. m. de Sept. & Oct. 1754, S. 39 – 50.

Jo. Chriſt. Schmids Anmerkung von der Vermiſchung eines fetten Erdbodens mit Sande, ſt. im 6 Th. der Fränk. Samml. Nürnb. 1756, 8 S. 403 – 408.

Man bemerkt an verſchiedenen Erdarten, zur Zeit da es ſtark geregnet hat, eine weißliche Rinde oder Kruſte, welche man an einigen Orten eine **Ruft** zu nennen pflegt. Es rührt dieſelbe daher, daß die häufige Näſſe die Erde gleichſam geſchlämmet, ſo, daß die ſchwer-

ſten

ſten Theilchen tiefer hinab geſunken, die leichtern aber oben geblieben ſind, und weil ſie ihrer Natur nach einander ſo gleich ſind, ſich deſto fetter mit einander verbunden haben. Dieſe Kruſte verſchließt dem zarten Keime des Samenkornes den Ausgang aus dem Erden-Schoße, und klemmt die zarten Gewächſe dergeſtalt ein, daß der Saft aus der Wurzel nicht frey genug aufſteigen kann. Selbſt dem Eintritte der Luftſalze in den Erdboden, wie auch der Gährung, iſt dieſer Zufall hinderlich. Man muß demnach dieſe Rinde, ſo bald als möglich, und ſo gut als es ſich thun läßt, ſelbſt in der Brache, zu brechen ſuchen, und, in Betrachtung ihres Schadens ſich bey dem Gartenbaue vor ſolchem heftigen Begießen, wodurch die Erde geſchlämmet wird, hüten.

Abhandlung von den Erdarten und der Lage des Ackers, ſt. im 2 Th. der Greiſsw. Beytr. 1754, 4. S. 204 — 208. Von der Beſchaffenheit und Eintheilung des Ackers, S. 208 — 213

Sendſchreiben von der in der Oekonomie nutzbaren Erkenntniß verſchiedener Erdlager, ſt. in J. E. v. Schütz ökonom. Bedenken ꝛc. 4 St. Chemn. 1759, 8. S. 240, fgg.

In dem 1ſten Th. der aus dem Engl. überſ. Allgemeinen Haushaltungs- und Landwiſſ. Hamb. und Lpz. 1759, gr. 8. handelt das erſte Buch, S. 1 — 93, in 18 Kapiteln, vom Boden.

Gedanken über das Erdreich und deſſen verſchiedene Arten, ſt. im 71 St. der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1765.

Abhandlung über eine beträchtliche Anzahl Erdarten, aus Sr. Maj. deutſchen Landen, und von derſelben Gebrauch für den Landwirth. Auf Befehl der Königl. Churfürſtl. Kammer zum Drucke übergeben. Hannov. 1769, gr. 8. 20 B

Von Erkenntniß und Anwendung der verſchiedenen Erdarten zur Verbeſſerung des Ackerbaues. Leipz. 1740, 4.

Von der Beſchaffenheit des Landes ſowohl überhaupt betrachtet, als insbeſondere in Abſicht auf die Gewächſe, die es von Natur trägt, und in Abſicht auf die Pflanzen erwogen, die es nach unſerm Willen nähren ſoll, ſt. im 1 Th. des Schleſ. Landwirths, Breßl. 1771, gr. 8. S. 10 — 23.

Von der bey der Landwirthſchaft nöthigen Kenntniß des Bodens, ſt. im Preuß. Sammler, 1 B. Königsb. 1774, 8. S. 129, fgg.

Von den verſchiedenen Arten des Fruchtbodens, ſ. Wochenbl. für den gem. Mann, aufs J. 1775, Lpz. 8. S. 310, fgg. u. a. d. J. 1777, S. 49, fgg.

Von der Erde, ſ. Hrn. *Beardé de l'Abbaye* über die Landwirthſchaft, oder verſchiedene phyſikaliſche Verſuche. Hamb. und Brem. 1769, 8. S. 36 — 42.

Practiſcher Beweis der Unfruchtbarkeit jeder Erdart, und ihrer Verbeſſerungen, von Steph. Gugenmus, ſt. in den Bemerkungen der Kuhrpfälz. phyſikal. ökonom. Geſellſch. v. J. 1773, Lautern, 1775, 8. S. 1—60.

Abhandlung von der Erkenntniß und Verbeſſerung der Erde, von Leop. Freyherrn von Hartmann. 1772.

G. A. Hoffmanns Unterſuchung von den Urſachen der Verſchiedenheit und Abänderung der Erdarten, ſt. im. 7. B. der Oekon. Nachr. Lpz. 1755, 8. S. 720—748.

Von den verſchiedenen Arten des Erdreichs, ſ. Franz Home Grundſätze des Ackerbaues ꝛc. nach der Ueberſetz. des Herrn Canon. und K. R. Wöllner, Berl. 1763, gr. 8. S. 10, fqg.

Jo. Heinr. Gottl. v. Justi Beweis, daß keine Oberfläche der Erde ſchlechterdings an und vor ſich ſelbſt unfruchtbar ſey, ſt. in Deſſen neuer Wahrh. zum Vortheil der Naturkunde ꝛc. 12 St. Leipz. 1758, 8. S. 672—679.

Eb. Deſſ. Abhandl. von der Fruchtbarkeit oder Unfruchtbarkeit der Aecker, in Abſicht auf die Beſchaffenheit des Bodens, ſt. in Deſſen Oekon. Schriften 2ten Bande, Berl. und L. 1760, 8. S. 332—352.

Eb. Deſſ. Erörterung des Satzes: Keine Oberfläche der Erden iſt ſchlechterdings und vor ſich ſelbſt unfruchtbar, ſt. eb. daſ. S. 374—383.

Joh. Gottl. Lehmanns Abhandlung von der Verſchiedenheit des Erdreichs in Abſicht auf den Ackerbau, ſt. im 1 Th. der Abhandl. der freyen ökon. Geſellſch. zu Petersb. S. 1—15.

Drey Bedenken über die Erforſchung, die Beurtheilung, und den Gebrauch der Erdarten, ausgeſtellet von P. E. Lüders. Flensb. 1764, 8. 6½ B.

Abhandl. über die durch das Mittel einer löbl. ökonom. Geſellſch. zu Bern von einer vornehmen Standesperſonen dem Publico vorgelegten Preisfrage, einer einfältigen für den größten Theil der Landleute faßlichen und genauen Erklärung der Merkmahle, welche die verſchiedenen Erdreiche bezeichnen, nebſt einer Anzeige der ſicherſten Regeln, den Boden durch die Vermiſchung der ihrer Natur und Qualität nach verſchiedenen Erdgründe fruchtbar zu machen. Eine gekrönte Wettſchrift von Jo. Fr. Mayern, ſt. im 1 St. des 9 Jahrg. 1768, der durch die ökon. Geſellſch. zu Bern geſammelten Abhandlungen und Beobachtungen, gr. 8. S. 77—169, und in Deſſen Beytr. und Abhandl. zur Aufnahme der Land- und Haus-Wirthſchaft. Fr. a. M. 1769, 8. S. 173—260.

Von den natürlichen Kräften der Erde, ſ. Hrn. v Münchhauſen Hausvater, 5 Th. 2 St. Hannov. 1770. gr. 8. S. 823—948.

Von der Beſchaffenheit des Grundes und Bodens, ſ. Chriſt. Reicharts Einleit. in den Garten- und Ackerbau, 2 Th. Erf. 1759, 8. S. 2—21.

Du choix de la terre pour les diverſes cultures, par Mr. TARGIONI TOZETTI, ſt. im *Journ. oecon.* Août 1760, S. 372—378.

Von den Beſchaffenheiten der Erde, ſ. J. Joſ. Trncka Pflicht eines Wirthſchaftsbeamten, 1 Th. Frf. u. Leipz. 1770, gr. 8. S. 45—53.

Unzers

Unzers Abhandlung von der Güte des Erdreichs zum Feld- und Gartenbaue, ſt. im 1 Th. der Geſellſchaftl. Erzählungen ꝛc. Hamb. 1753, gr. 8. S. 209—219, und 235 — 240; und im 90 St. des Neuen Hamb. Magaz. Lpz. 1775, 8. S. 518—531.

Zu einem guten Blumengarten, wird allemahl ein fettes, ſchwarzes, mürbes und leichtes Erdreich erfordert, welches nicht anklebet, wenn man es in der Hand zuſammen drückt. Den Sand beſſert man durch Küh- oder Schaf-Miſt, Torfmull, Aſche, Straßen-Koch ꝛc. hingegen lehmig, thonig oder kleyiges Erdreich, und mohrigen Grund, mit Sand, Torfmull und Miſt. Haus- und beſonderes Stuben-Kehricht, verfaulte Sägeſpäne, alte Gärberlohe, und Wurzel-Mehl aus alten Bäumen, ſind zur Verbeſſerung eines jeden Grundes ſehr nutzbar.

Zu einer **guten Erde, in Töpfen zu gebrauchen**, nehme man Sägeſpäne, Rinder- oder Schaf-Miſt ohne Stroh, ordentliche gute Gartenerde, und alte gemahlne Gärberlohe, von jedem gleich viel; ferner Wurzelmehl aus Weidenbäumen, verfaultes Baumlaub, Leder von alten Schuhen, zerſtoßene Auſter- und Schnecken-Schalen, und Hornſpäne; vermiſche alles wohl in einer Grube, die kein Waſſer zieht, bedecke es dicht mit friſchem Pferdemiſte, und dicken Raſen, und laſſe es, vor Regen bedeckt, ein halbes oder ganzes Jahr ungerührt liegen. Beym Gebrauch menge man etwas Sand darunter.

Zubereitete Erde zu ausländiſchen Gewächſen. Man nehme 50 Pfund verfaultes Baumlaub, und 10 Pf. verweſeten Menſchenmiſt, vermiſche es in einer vor Regen bedeckten Grube, und thue 20 Pf. ungelöſchten Kalk hinzu: ſo verweſet es, und wird in 2 Monathen zu einer ſchönen Erde, worin die ausländiſchen Gewächſe ſo gut, als in eigener Landeserde, fortwachſen.

Oder: Man nehme 10 Pfund faſt verweſetes Baum-Laub; 20 Pfund vermoderten alten Kühmiſt; 1 Pf. geraſpelten Pferdehuf; 1 Pf. Oehldruſen, nebſt etwas weißen

Sand; 2 Pf. pulveriſirten Weinſtein, und 1 Pf. Salpeter; vermiſche alles wohl, und laſſe es in einer vor Regen bedeckten Grube verweſen.

Oder: Man grabe im Garten eine tiefe, vor Schnee und Regen wohlbedeckte Grube, und füttere dieſelbe mit Bretern aus. Im Grunde lege man eine 4 Zoll dicke Lage alte Aſche; auf dieſelbe eine gleiche 4 Zoll hohe Lage vom Schindanger; ferner eine Lage eines Mengſels von Menſchenkoth, alten Leder, und dem, was die Gärber vom Leder abſchaben, 4 Zoll hoch; noch eine 6 Zoll hohe Lage von verfaultem Holz, Wurmmehl, Sägeſpänen, Schlamm aus moraſtigen Wieſen, u. d. gl. Hierauf bringe man eine Schicht verfaulter Aeßer von Hühnern, Gänſen, Katzen, Eingeweide von zahmen und wilden Thieren, nebſt darin befindlichem Unflath, und bedecke es mit guter Erde und faulem Miſt. Wenn es ein Par Monathe gelegen hat, hake man es mit einem Miſthaken dann und wann durch einander, und befeuchte es zuweilen mit verdorbenem Wein. Wenn alles vermodert iſt, treibe man es durch ein Sieb, befeuchte es nochmahls mit trüben Wein, und mache alsdann Kugeln daraus, die man an einem trocknen Orte zum Gebrauch aufhebet. Will man junge Orangerie und ausländiſche Gewächſe verpflanzen, läßt man eine oder mehrere Kugeln in Waſſer zergehen, und ſtellet die Wurzeln der Gewächſe eine Weile darin. Bey Verpflanzung der Stauden leget man ein wenig von dieſer bereiteten Erde an die Wurzel.

An einigen Orten hat man die von den Holländern abgelernte Gewohnheit, beſuchenden Freunden, inſonderheit beym Tobackrauchen, ſo genannte Speybaxen vorzuſtellen, damit dieſelben nicht den Fußboden des Zimmers mit Schleim, Speichel, auch Aſche und Unrath aus den Pfeifen, verunreinigen mögen. Man laſſe das in ſolchen Speybaxen befindliche, ſammt dem hinein gelegten Sande, an einem abgelegenen bedeckten Orte in eine Tonne zuſammen ſchütten. Nachdem alles ½ Jahr mit einander gemodert hat, füge man etwas leichte, doch fette Erde hinzu: ſo hat man die beſte Topferde zu Nelken u. d. gl. inſonderheit wenn jener Auswurf an einem Orte, wo in Geſellſchaft Wein getrunken wird, geſammelt worden iſt.

Endlich befindet ſich ein Blumenliebhaber auch allemahl ſehr wohl dabey, wenn er die auf fetten Wieſen, imgleichen auf Kirchhöfen aufgeworfenen Maulwurfshaufen ſammlet.

Die Zubereitung einer vorzüglich guten Blumentopferde zu Nelken, der man ſich aber bey den übrigen Blumen mit vielem Nutzen bedienen kann, ſiehe unter Nelke.

Siehe auch Erde. (Garten⸗)

J. W.

J. W. C. A. Frhrh. v. H. nützl. Beytr. zur Oekonomie ꝛc. Frf. u. Lpz. 1766, 8. S. 49, f. 53, fgg.
J. W. Hönert Anweiſ. zum Anlegen und Unterhalten eines wohlbeſtellten Blumengartens, Brem. 1774, 8. S. 12, f. 19, fgg.
Hrn. Superint. Lüder Briefe über die Anleg. und Wartung eines Blumengartens, Hannov. 1777, 8. S. 7—19.

Von der **Erde zum Straßenbau**, ſiehe Straße.

Es gibt auch **Erdarten, welche man wirklich ſtatt der Nahrung gebrauchet.** Es iſt nicht leicht zu begreifen, daß die Erde einem animaliſchen Körper zur Nahrung dienen könne; und es ſcheint, als wenn dieſelbe vorher nothwendiger Weiſe erſt ihre Natur verändern und eine vegetabiliſche Beſchaffenheit annehmen müßte, ehe ſie dem Menſchen zur Nahrung dienen könnte. Indeſſen iſt es gewiß, daß es in Afrika eine Art von Erde gibt, die man zu eſſen pflegt. Herr Adanſon hat in Senegal, an der Küſte des grünen Vorgebirges, zu Portudal, die Negern von einer Art Erde eſſen geſehen, die, wie er ſagt, dem Anſehen nach, der Erde um Montmartre, nahe bey Paris, ziemlich gleich kam. Er hat die nähmliche Erdart auch ungefähr 40 Meilen von Portudal angetroffen, da er an den Ufern der Flüſſe Niger und Gambi Beobachtungen angeſtellt hat. Die Afrikaner, welche dieſe Erde zu eſſen pflegen, haben ſich dermaßen daran gewöhnt, daß es ihnen, wenn ſie aus ihrem Vaterlande nach Amerika weggeführet werden, ein ſehr großer Verluſt iſt, dieſelbe zu entehren. Sie ſuchen ſie allenthalben auf. Hr. v. Chanvallon erzählt in der Geſchichte ſeiner Reiſe nach Martinique, daß die Negern, welche von der Küſte Guinea dahin gebracht werden, nach dieſer Erde ſo lüſtern ſind, daß ſie durch keine Strafe abgehalten werden können, davon zu eſſen, ungeachtet es ihnen ihre Herren, welche befürchten, daß es ihnen ſchaden möchte, verbiethen. Man verkauft ſo gar dieſe Art Erde, welche eine Art von rothgelblichen Tophſtein iſt, auf den

öffentlichen Märkten zu Martinique, unter dem Nahmen Caouac als eine Eßwaare.

Auf der Inſel Nouſſalaut befindet ſich eine Art Siegelerde, welche weiß iſt und ins Graue fällt; dieſe eſſen die Frauensperſonen daſelbſt ſehr gern.

Man ſollte faſt nicht glauben, daß es irgend eine Sorte von nahrhafter Erde geben könne; indeſſen gibt es wirklich Erdarten, welche gut zu eſſen ſind, ſelbſt ſo, wie ſie von Natur ſind, ohne daß ſie erſt mit andern Dingen verſeßt oder zugerichtet werden dürfen, auſſer, daß man ſie nur ein wenig kochet, von welcher Gattung die Erdarten **Bucaros** (ſ. Th. VII, S. 149) und **Patna** ſind.

In Oſt-Indien verfertiget man eine Art Speiſe aus einer Erde, die eine Sorte von Kalk iſt. Wenn man dieſe Erde zu Areccanüſſen und Betelblättern thut, ſo bekommt man eine Art Speiſe, welche nicht nur Indianer, ſondern auch Europäer, gern eſſen.

In China iſt ein Käſe im Gebrauche, zu deſſen Verfertigung Checao mit genommen wird, und den man deswegen Checaokäſe nennet. Dieſen verkauft man öffentlich zu Canton. Es iſt aber der Checao eine gypsartige Materie, welche die Chineſer zu eſſen pflegen.

Endlich iſt es gewiß, daß in Italien Erde von den Alten zur Verfertigung der Alica genommen wurde, welches ein flüchtiges Nahrungsmittel war, das man mit dem Getreide Zea verfertigte. Ein weſentlicher Theil dieſer Alica war ein gewiſſer Märgel, den man in dem Königreiche Neapel zu Solfatara, zwiſchen Pouzoles und der Stadt Neapel, findet. Dieſe Erde gab der Alica die weiße Farbe, und machte ſie milde. Man ſchäßte dieſes Nahrungsmittel beſonders wegen ſeiner Feinheit und Weiße.

Zu Verfertigung der Alica verbrauchte man eine ſo große Menge von dieſer weißen Erde, daß, als die Colonie der Neapolitaner, welche Auguſtus nach Capua ſchickte, dem Kaiſer

Kaiſer vorſtellte, daß ſie ohne dieſe Erde keine Alica zu machen im Stande wären, er einen Befehl gab, daß man jährlich eine gewiſſe Summe aus dem kaiſerlichen Schatze nehmen ſollte, um ihnen dergleichen Erde zu verſchaffen.

Dieſe Erde, der ſich die Neapolitaner zu Verfertigung ihrer Alica bedienten, kommt eben ſo wohl, als die Erde Bucaros, aus den feuerſpeyenden Bergen; und überhaupt ſind die verſchiedenen Sorten von Erde, ſo wie die Früchte der Erde, in warmen Himmelsgegenden beſſer, als in kalten.

Daß aus einer gewiſſen Art von Märgel, im Nothfalle, Brod zu backen verſucht worden iſt, werde ich in dem Art. **Mehl (Berg=)** melden.

Endlich kann man auch daraus wohl erkennen, wie es möglich ſey, daß es nahrhafte und zum Eſſen gute Erden gibt, weil eine große Menge Fiſche und die Würmer in der Erde ſich zum Theil von der Erde ernähren, oder doch davon freſſen. An einigen Orten pflegt man Störe mit Thonerde, worunter ein wenig Salz und Getreide gemiſchet worden iſt, zu füttern. Der Erdgeſchmack, welchen manchmahl der Fiſch hat, kommt von der Nahrung, die er hat, her.

Schauplatz der Künſte und Handwerke, 8 Band, S. 173, fgg. und 611, fgg.

Erde, (Antiſcorbutiſche) iſt in Norwegen zu finden, und der Siegelerde an Kräften nicht ungleich, vornehmlich aber ein vortreffliches Mittel wieder den Scharbock. Es iſt dieſe Erde in Deutſchland wenig bekannt.

Erde, (Arzeney=) mediciniſche Erde, L. Terra medica, Terra officinalis, heißt eine jede Erde, die zur Erhaltung oder Wiederherſtellung der Geſundheit ſowohl inn= als äuſſerlich gebraucht wird.

Es gehören hieher:

1. Verſchiedene Arten von Kreide, als: 1) die gemeine weiße Kreide; 2) die engliſche weiße Kreide; 3) die Mondmilch, und deren Arten; und 4) einige Kalkerden, zu welchen letztern denn a) die Maltheſererde, und b) einige von den geſiegelten Erden, gerechnet werden können.

2. Einige Thonarten, und unter ſolchen inſonderheit 1) die bolariſchen Erden, dergleichen der weiße, gelbe, rothe, levantiſche und armeniſche Bolus, ferner die tokayiſche, ilfaniſche, patmiſche, die alte echte lemniſche, und andere geſiegelte Erden mehr, ſind; 2) der Tripelthon.

3. Einige Märgelarten, ſonderlich: 1) die Walkererde; 2) die meiſten eigentlich ſo genannten Märgel, zu deren Claſſe die jetzige echte lemniſche, ſtrigauer, laubacher, veldiſche, brembergiſche, brechelwitzer, goldberger, liegnitzer, jauerſche, und andere geſiegelte Erden mehr, zu zählen ſind; 3) der Steinmärgel, wohin unter andern die ſogenannte rochlitzer Erde gehört.

4. Einige mit Salz vermiſchte Erden.

5. Einige mit Metall vermiſchte Erden, unter denen ſonderlich 1) die Galmeyerde, und 2) der Eiſenocher, in der Medicin einigen Nutzen haben können.

6. Einige Sandarten, worunter die bayeriſche Erde, oder das claramontaniſche Pulver zu rechnen iſt.

Auſſer dieſen bisher angeführten Erden, gibt es auch noch andere, als die ägyptiſche, antiſcorbutiſche, chioniſche, eretriſche, japaniſche, ſamiſche, ſelinuſiſche, die heſſiſche Eiſenerde, und andere mehr, von denen jedoch einige gänzlich verloren gegangen, oder doch ungemein rar, andere aber wenig bekannt ſind, und von denen alſo nicht mit Gewißheit beſtimmet werden kann, zu welchen von den obigen Claſſen ſie gehören, und endlich einige, als: die japaniſche oder heſſiſche Eiſenerde, gar nicht unter die Erden gehören.

Einige dieſer Erden ſind geſiegelt, und werden daher **geſiegelte Erden**, oder **Siegelerden**, genennet; andere aber ſind es nicht.

Aeuſſerlich gebraucht man dieſe Erden bey Geſchwulſten, Geſchwüren und Entzündungen, zum Zertheilen und Austrocknen, entweder für ſich in Geſtalt von Pulver, oder unter Pflaſter, Salben ꝛc. wie auch unter Augenwaſſer, Augenſalben, und Augenpulver ꝛc. Innerlich werden ſie zu Dämpfung der Säure und alkaliſchen Schärfe, desgleichen in der Abſicht, die Wallung zu beſänftigen, ferner in der rothen Ruhr, heftigen Blutflüſſen, u. ſ. w. gebrauchet. Einigen wird auch eine Harn= Schweiß= und Gifttreibende Kraft zugeeignet. Mehrere

rere Nachricht von ſelbigen geben die von den meiſten Arten an gehörigen Orten befindlichen beſondern Artikel.

Erde, (Ausgelaugte) L. Terra mortua oder damnata, wird inſonderheit derjenige Theil der Aſche genennet, welcher übrig bleibt, wenn das Salz daraus gezogen worden iſt. Sie iſt eine gute Düngung der Aecker, wovon bereits unter dem Worte Aſche mit mehrern Erwähnung geſchehen iſt. Sonderlich aber führt die von ihrem Salpeter leere und ausgelaugte Erde dieſen Nahmen, welche hiernächſt eine neue Muttererde iſt, in welcher ſich dieſes Salz wieder leicht generirt. Die Seifenſieder nennen es den Ausſchlag.

Erde, (Ausgemärgelte) Fr. Terre uſée; ſ. Aushungern.

Erde, (Bau-) ſiehe **Erde. (Damm-)**

Erde (Bellievriſche) Fr. Terre de Bellievre, nennet man, in den franzöſiſchen Glashütten, die Erde, wovon man den innern Theil und den Fußboden der Oefen, wie auch die Töpfe und Kufen macht, worin man das Glas ſchmelzen und ablaufen läßt. Sie wird aus einem Steinbruche bey dem Eiſenhammer gleiches Nahmens in der Normandie gegraben.

Erde, (Bergpech-) Ampelites; ſ. Th. I, S. 692, fgg.

Erde, (Bewundernswürdige ſächſiſche) ſiehe **Erde. (Sächſiſche).**

Erde, (Bolar-) ſiehe Th. VI, S. 191.

Erde, (Chioniſche) Erde aus Chio, L. Terra Chia, Fr. Terre de Chio, iſt eine Gattung Siegelerde, oder eine fette Erde, die mit einer Rinde überzogen iſt, und weißgrau wie Aſche ausſieht. Sie kommt aus der Inſel Chio oder Scio im Archipelagus. Sie hält an, nimmt die Flecken und Narben von der Haut hinweg, vertreibt auch die Runzeln im Geſichte, und macht ſelbiges ſchön glänzend. Weil ſie ſehr ſelten iſt, ſo wird dafür gemeine Siegelerde ausgegeben; ſonſt aber iſt dieſelbe der ſamiſchen ziemlich gleich. In Sachſen, in

der Gegend von Belzig, wird dergleichen ebenfalls gegraben.

Erde, (Cimoliſche) ſiehe **Seifenſtein.**

Erde, (Cöllniſche) ſiehe **Umber.**

Erde. (Damm=) Einige benennen mit dieſem Worte diejenige Erde, welche aus verfaulten Pflanzen und Thieren entſteht; Andere aber begreifen darunter eine jede Erde, die mit der vorigen vermiſcht iſt, und daher zu Aeckern und Wieſen dienet, oder die oberſte fruchtbare Erdſchicht, in welcher die Gewächſe erzeuget werden, und welche daher gebauet wird; weßhalb ſie auch **Bauerde** und **Gewächserde** genennet wird; ſ. Th. VIII, S. 728.

Erde, (Dünger=) ſiehe Th. IX, S. 691, fgg.

— **(Eiſen=)** ſiehe Th. X, S. 569.

— **(Eretriſche)** L. Terra Eretria, Fr. Terre Erétrienne, eine Art thoniger Erde, die viel Aehnlichkeit mit der Siegelerde, und von der Stadt Eretria im Negropont (oder Euböa) den Nahmen hat. Es gibt eine ſchneeweiße, und eine aſchfarbige. Letztere wird der erſtern zur Arzeney vorgezogen. Sie hält an, und dienet das Blut zu ſtillen, wenn ſie eingenommen wird. Die weiße brauchen die Mahler.

Erde (Feld=) ſchwarze, Humus ruralis *Linn.* Dieſe Erde iſt in ihren Eigenſchaften von der Gartenerde nicht weiter unterſchieden, als daß ſie aus etwas gröbern, zwiſchen den Fingern mehr fühlbaren Theilen beſteht; von Farbe, trocken mehr in das Graue, mit Waſſer aber vermiſcht, mehr in das Schwarze fällt. Sie iſt bald mehr, bald weniger, mit fremden unauflöslichen, d. i. Sandtheilen vermiſcht. Je mehr ſie davon enthält, je mehr fällt ihre Farbe ins Gelbe oder Braune.

Die ſchwarze Felderde iſt ein natürlicher Reichthum, deſſen ſich wenige Gegenden zu rühmen haben. Ihre Fruchtbarkeit rührt von den daſelbſt beſtändig durch die Kraft des Feuers aufſteigenden fruchtbaren Dünſten, und einer daher in der Erde unterhaltenen einförmigen Bewegung. Dauert dieſe

dieſe in einem Grade immer fort, ſo braucht man ein ſol=ches Feld nicht zu düngen, zu brachen, oder zu verbeſſern; die fruchtbaren Kräfte würden ſich ſonſt darin zu ſehr häu=fen, und die Pflanzen übertreiben.

Eine mit ſolcher Erde beglückte Gegend wird faſt nie=mahls von einer Dürre leiden, auch nicht leicht zu viel Näſſe annehmen, weil die Kraft des Feuers die überflüſſige Näſſe bald vertreibt. Man hat nicht leicht zu befürchten, daß das darauf geſäete Korn ſie ausſooret. Man hat auch, bey an=gewandter Vorſicht, nicht ſo leicht übertriebenes Lagerkorn zu befürchten. Man kennet alſo darin faſt keinen Miß=wachs. Geräth ja die eine Art von Korn ſchlechter, ſo pflegt eine reichere Aernde an den übrigen den Abgang zu erſetzen, oder der in andern benachbarten Gegenden ſodann vorfal=lende noch beträchtlichere Mißwachs veranlaſſet theurere Preiſe, und machet, daß man ein mit ſolchem Grunde ver=ſehenes Gut bey dem Mißwachſe höher, als bey einer gu=ten Aernde, nutzet. Von den in einer ſolchen Gegend auf=ſteigenden Dünſten pflegen auch die angränzenden Felder zu genießen, und, wenn ſie gleich ſteinig oder ſandig ſind, den=noch reichere Aernden zu geben, als man in andern Ge=genden, ihrer Natur nach, von ihnen erwarten kann. Die dort aufſteigenden Dünſte pflegen viel Nebel, auch in den Gründen öftere Ueberſchwemmungen zu veranlaſſen, welche aber nicht ſchädlich ſind.

Wenn man von dieſer fruchtbaren Erde auf ein Feld fährt, wo der innere Trieb fehlt, ſo wird ſie einigen Nu=tzen leiſten, ſo lange die mit hingebrachten Kräfte wirken; wenn ſolche aber nicht durch neue Zuflüſſe von unten erſetzt werden, wird die Fruchtbarkeit bald aufhören, und es ver=hält ſich damit faſt eben ſo, als wenn ich einen Kaſten mit friſcher zubereiteter Gartenerde fülle. Sie verliert, wenn ſie einige Zeit ſteht, ohne daß die Bewegung darin durch neue Zuflüſſe erhalten wird, alle Kraft, und was man von neuem darein ſetzt, wird keine Art zu wachſen haben.

Wenn eine ſchwärzliche Erde die Farbe verliert, ſo iſt es ein Zeichen, daß ihre Fruchtbarkeit abnimmt; ſolche kann aber, theils durch untergemiſchte neue Gartenerde und Miſt, theils durch die gute Beackerung, wieder hergeſtellet werden.

Ungeachtet ein ſchwarzer Boden unter allen der beſte, ſtärkſte und fruchtbarſte iſt, und ein Gut, deſſen Felder vielen ſchwarzen Acker enthalten, wenn es zum Verkauf ge=ſtellet iſt, vorzüglich viele Liebhaber findet, ſo gibt es doch auch Erdarten, die, ihrer ſchwarzen Farbe ungeachtet, den=noch ſehr unfruchtbar ſind. Zu einem unwiederſprechlichen

Beweiſe hiervon, darf ich nur den Torf- oder Mohr-Grund anführen. Wenn man die Netz- und Warte-Brücher in der Neumark ſieht, muß man über den vortrefflichen ſchwarzen Boden erſtaunen, und man ſollte glauben, daß darin der ſchönſte Weitzen erzeuget werden müſſe, da doch, wenn es nicht durch den Dünger gezwungen wird, in verſchiedenen Gegenden kaum mittelmäßiger Rocken oder Haber darin erbauet werden kann.

Erde, (Flug-) ſiehe Flugſand, unter Sand.

— (Füll-) ſiehe in F.

— (Garten-) Humus dædalea *Linn.* eine zum Gartenbau dienliche Erde. Ihre Eigenſchaften ſind, daß ſie aus feinen, zwiſchen den Fingern gelinde anzufaſſenden Theilchen beſteht, welche ſich trocken leicht aus einander reiben laſſen, und von brauner Farbe ſind; mit Waſſer vermiſcht aber aufſchwellen, einen Brey geben, ohne zu kleben, noch ſich zu ſetzen, anbey eine ſchwärzliche Farbe annehmen. Das Feuer löſet ihre Theile leicht in einen Dampf auf, und zerſtreuet ſie mit Zurücklaſſung einer Aſche. Sie pflegt nach einem ſanften Regen, ſonderlich im Frühjahre, ſtark und angenehm zu riechen; und eben dieſer Geruch, nebſt der mehr dunkel- oder hellbräunlichen Farbe, zeigt ihre mehrere oder mindere Güte an. Sie darf nach einem Regen keine harte Rinde, noch weniger eine weiße Kruſte anſetzen (ſ. oben, S. 220, f.), am wenigſten aufberſten. Das Feuer ſetzt ſie leicht in Bewegung, daher nimmt ſie bald Wärme an. Sie hat die gehörige Menge von Oehltheilen, und nimmt daher nicht mehr Waſſer an, als ſie braucht; läßt alſo das überflüſſige, gleich einem Siebe, geſchwinde durchlaufen, behält dagegen die Bewegung des Waſſers lange; trocknet nicht leicht aus; bleibt vielmehr faſt allezeit in gleichem Grade der Feuchtigkeit, daher die Wurzeln ſich darin leichter ausbreiten können; der Wind wehet ſie nicht leicht weg; ſie fliet weniger ab, und wird nicht ſo leicht ausgeſooret. Am Gewichte iſt ſie leichter, als die mehreſten übrigen

Erdarten, und hat den Geſchmack ungefähr von einer aufgelöſeten Fleiſchbrühe.

Siehe auch **Erde zum Blumengarten**, oben, S. 323, f.

In weiterer Bedeutung wird auch wohl die obere Erdſchicht des Erdbodens, die Gewächserde, Damm-Erde, die **Gartenerde** genannt.

Erde, (Gelbe) Berggelb; ſiehe **Ocher.**

— (Geſiegelte) ſiehe **Siegelerde.**

— (Gewächs-) ſiehe **Erde. (Damm-)**

— (Grüne) ſiehe unter **Grün.**

— (Holz-) ſiehe in **H.**

— (Italiäniſche) kommt der braunen Ocher ſehr nahe, iſt aber lebhafter und ſchöner. Die ſchwere und inwendig braune iſt die beſte. Man gebraucht ſie zum Tuſchen (au lavis) und Glaſiren. Die beſte kommt von Siena.

Erde, (Japaniſche oder Japoniſche) **Caſchu,** Terra Catechu, Terra Catchu, Cate & Caatſchu, Terra Iaponica, Fr. Cachou, iſt ein gummichter, ausgetrockneter und hart gewordener, auswendig ſchwarz- und inwendig braunrother Saft, von anziehendem Geſchmacke, anfangs ein wenig bitter, in der Folge ſüßer, angenehmer und ohne Geruch. Man hat ihn von zweyerley Art; theils gereinigtern, welcher hurtig im Munde zu zergehen pflegt, theils unreinen, welcher oft mit Erde, Sand, kleinen Steinchen und andern fremden Theilen vermiſcht, bisweilen gar verbrannt, angetroffen wird. Die Benennung der japaniſchen **Erde** führt er im uneigentlichſten Verſtande, weil er nicht allein keine Erde, ſondern auch gar nicht in Japan zu finden iſt, wenn er nicht anderswo her dahin gebracht wird; er kommt aber eigentlich aus Malabar, Surate, Pegu und andern indianiſchen Küſten, und iſt wirklich ein aus dem Pflanzenreiche entſpringender, verdickter Saft. Ueber das Gewächs, woraus dieſer Saft gezogen wird, ſind

ſind bis jetzt die Schriftſteller noch nicht einig; und es läßt ſich vermuthen, daß er aus allerley Bäumen, welche mit einem herben, anziehenden, leicht einzutrocknenden Safte reichlich verſehen ſind, bereitet werden könne. Viele halten den im 2 Th. S. 388 fgg. beſchriebenen Arecabaum für denjenigen, woraus dieſer Saft hauptſächlich bereitet werde.

Nach Kämpfers Berichte wird zu Odowara, mit Ambra, Campher ꝛc. parfumirter Caſchu verfertigt, woraus kleine Götzenbilder, Blumen und allerley Figuren zum Verkauf gemacht werden. Rein und ohne Gewürz, zieht der Caſchu, als eine Arzeney innerlich gebraucht, zuſammen, befeſtigt die Zähne und das Zahnfleiſch, ſtillet das Blutſpeyen, ſtärkt den Magen ꝛc. Mit Ambra und Traganthſchleim in Kügelchen geformt, verurſachet er einen angenehmen Geruch des Mundes. Ein Trank von Catechu in Waſſer aufgelöſet, wird in Gallenfiebern, und bey Durchfällen, als angenehm und nützlich angeprieſen. Es werden daraus auch eine Eſſenz, oder mit Ambra, Traganth und Biſam, gute Räucherkerzchen bereitet.

Martini allgemeine Geſchichte der Natur, 3 Th. Berl. 1777, gr. 8. S. 172, fgg.

Erde, (Jungfer=) Fr. Terre vierge, nennen die Chemiſten die elementariſche reine Erde, welche von allen fremden Beymiſchungen frey iſt.

In der Landwirthſchaft verſteht man darunter diejenige Erde, welche in einem alten Acker noch nicht an der Luft und Sonne, ſondern unter der Erde, welche man bearbeitet, unbebauet und vom Pfluge unberührt gelegen hat. Sie iſt alſo eigentlich der Boden des Ackers, oder vielmehr der bisher gezogenen Furchen deſſelben. Je beſſer dieſe Erde iſt, d. h. je lockerer ſie iſt, und je mehr öhlichte und fette Theile ſie hat, deſto mehr muß man ſich bemühen, dieſelbe, zur Verbeſſerung eines alten Ackers, mit einem tief geſtellten Pfluge herauf zu bringen.

Es iſt zwar dieſe Arbeit ſehr mühſam und beſchwerlich, beſonders in ſolchen Gegenden, wo der Landmann nur Ein Pferd an den Pflug zu ſpannen pflegt; dieſe Gewohnheit aber, ob ſie gleich nicht zu tadeln iſt, ſoll doch um ſo viel weniger jemanden von dieſer nützlichen Unternehmung abhalten, je gewiſſer es iſt, daß eine reiche Aernde, wo nicht im erſten, doch gewiß in dem andern und folgenden Jahren, dieſe ſaure Arbeit reichlich belohnen wird; und dieſe wird deſto reichlicher ſeyn, je älter der alſo bearbeitete Acker, und je beſſer die Erde iſt. Man kann dieſe Bearbeitung des Ackers füglich ſo bewerkſtelligen, daß man eine Furche zwey Mahl zieht (daher ſie auch ein doppeltes Pflügen heißt,) und man kann ſie alle 10 Jahre wiederhohlen. Ein lehmiger, imgleichen ein lockerer Boden, der zugleich etwas zäh iſt, wird hier die beſte Hoffnung auf künftige reiche Aernde geben, weil dieſe die fetten Theilchen, die durch den Regen oder durch andere Zufälle dahin gekommen ſind, und ſich mit der Erde vermiſcht haben, beſſer aufbehält. Wo aber der Boden ſandig iſt, oder eine andere leichte Erde hat, da muß man dergleichen Aufpflügen nicht vornehmen, weil die Erfahrung gelehret hat, daß der Acker dadurch gänzlich verdorben worden iſt; zu geſchweigen, daß ſolche Erde nichts enthält, was einer ſo großen Arbeit werth wäre.

Erde, (Kalk=) ſiehe **Kalk. Kreide.**

— **(Kley=)** ſiehe **Kley.**

— **(Lack=)** ſiehe in **L.**

— **(Märgel=)** ſiehe **Märgel.**

— **(Marſch=)** ſiehe in **M.**

— **(Mediciniſche)** ſiehe **Erde. (Arzeney=).**

— **(Miſt=)** ſiehe in **M.**

— **(Mohr=)** ſiehe in **M.**

— **(Ocher=)** ſiehe **Ocher.**

— **(Porzellan=)** ſiehe **Porzellan.**

— **(Pozzoliſche)** ſiehe Th. X, S. 569.

— **(Richteriſche=)** ſiehe den folgenden Artikel.

— **(Sächſiſche bewundernswürdige oder Wunder=)** Terra miraculoſa Saxonica, auch von ihrem Erfinder, dem königl. Edelſtein=Inſpector, Chriſt. Richter zu Schneeberg, die **Richteriſche Erde** genannt. Der Grund dieſer Erde iſt gemeiniglich violett oder gelbröth=

lich,

lich, und es befinden ſich auf ſelbigem verſchiedene andere Farben, ſo, daß dieſelbe daher ein ſehr buntes Anſehen hat. Einige haben dieſen Körper für eine Erde, Andere für Steinmark, noch andere für einen Stein, gehalten; allein, es iſt dieſelbe ein wahrer Stein, und zwar ein thonartiger, der mit den Speckſteinen in einer nahen Verwandtſchaft ſteht. Im Feuer wird dieſe Erde dermaßen hart, daß ſie mit dem Stahle Feuer ſchlägt, den Stahl nach langem Gebrauche abnußt, und ſich endlich wie der ſchönſte Jaspiß ſchleifen läßt. Sie wird da, wo ſie gefunden wird, in verſchiedenen Flößen angetroffen.

Wenn gleich dieſer Stein eine ganz feine Politur annimmt, ſo muß man doch mit demſelben auf eine ganz andere Art verfahren, als bey andern Steinen zu geſchehen pflegt. Man gibt ihm eine glatte Oberfläche, und reibet ihn öfters mit einem wollenen Tuche. Wenn dieſes eine Zeitlang geſchehen iſt, bekommt er einen ſo hellen Glanz, daß er an Schönheit beynahe den Marmor übertrifft.

Da dieſer Stein ſich leicht ſchaben und ſchneiden läßt, und durch das Feuer zu einer beſondern Härte gebracht werden kann: ſo laſſen ſich daraus allerley Gefäße ſchneiden, und allerley Bilder ſchnißen.

Man hat den Ort, wo dieſe Wundererde gefunden wird, lange nicht gewußt. Herr Richter, der dieſen Stein zuerſt entdeckte, und in der unten angeführten Schrift bekannt machte, hielt den Geburtsort deſſelben ſo geheim, daß er niemand denſelben entdeckte. Da er ſtarb, kam ſeine ganze Sammlung von dieſer Wundererde in das Cabinet zu Dresden, aber aller Mühe ungeachtet konnte kein Menſch den Ort entdecken, wo er lag. Man fand in den zwickauiſchen, weißenbergiſchen, wildenfeldiſchen, kalkgrüniſchen und ſchönauiſchen Marmorbrüchen, imgleichen bey den Dörfern Chansdorf und Planitz, ein marmorirtes Steinmark, und glaubte, dieß ſey die echte Wundererde, dafür es auch, wenn es geſchlämmt iſt, fälſchlich ausgegeben wird. Hebenſtreit, im Muſeo Richteriano, gibt beſonders die wildenfeldiſchen Diſtricte, wo der Marmor bricht, zum Geburts-

Ort

Ort dieſer Erde an; allein, Herr Schulze hat, im 2 Th. der neuen geſellſchaftlichen Erzählungen, S. 266, uns die Verſicherung gegeben, daß man ſie bey Planitz, unweit Zwickau, entdeckt habe.

Saxoniæ electoralis miraculoſa terra, oder des weltberühmten Chur=ſachſenlandes bewundernswürdige Erde, wie dieſelbe durch des höchſten Gottes ſonderbare Gnade, und verliehenen Berg=werksverſtand, auch unermüdeten Fleiß entdeckt worden, von Chriſt. Richter. Schneeb. 1732, 4. 16½ Bog. n. 61 abgeſtoch=enen, und in verſchiedenen Exemplaren ausgemahlten Proben.

Von der ſächſiſchen Wundererde, ſ. Hrn. Diac. Schröter voll=ſtändige Einleitung in die Kenntniß und Geſchichte der Steine und Verſteinerungen, 2. Th. Altenb. 1776, 4. S. 239—245. n. 8 ausgemahlten Proben, aus dem herzogl. Ca=binet zu Weimar.

Oratio inauguralis de Terra miraculoſa Saxonica, an Steatites ſit? per IVL. ERN. DE SCHÜTZ, ſt. im Anhang zum 3 Th. der *Nov. Act. phyſ. med. Acad. Cæſ. N. C.* Norimb. 1767, 4. S. 91—114, und von mir überſ. u. d. T. Hrn. J. E. v. Schütz Unterſuchung, ob die ſo genannte bewundernswürdige Sächſiſche Erde eine Art Speckſtein ſey? im 22 St. des N. Hamb. Ma=gaz. 1768, 8. S. 307—337.

Erde, (Salpeter=) ſiehe **Salpeter.**

— (Schlamm=) ſiehe **Teich=Erde.**

— (Schwarze Feld=) ſiehe **Erde. (Feld=).**

— (Seifen=) Smectis, ſiehe in S.

— (Siegel=) ſiehe Bolus. **Siegelerde.**

— (Spaniſche) Blanc d'Eſpagne; ſiehe **Kreide. (Spaniſche).**

— (Straßen=) ſiehe **Koth.**

— (Sumpf=) ſiehe in S.

— (Teich=) ſiehe in T.

— (Torf=) ſiehe in T.

— (Walker=) ſiehe in W.

— (Waſch=) ſiehe **Seifen=Erde.**

— (Wilde) diejenige untere Erde im Felde, welche unter der jährlich umgepflügten und beackerten Ober=fläche liegt, von der gewöhnlichen Düngung nicht durch=drungen iſt, und unter 2 bis 3 Zoll ihren Anfang nimmt.

Oekonomiſch=phyſikaliſche Abhandlung von der ſogenannten wil=den Erde im Acker, von J. A. Herzog, ſt. im 18 St. der Oekon. Nachr. Leipz. 1750, 8. S. 395—462.

Jo. Fr. Neumanns nähere Erklärung des Begriffes von der wilden Erde, entgegengeſetzt des Hrn. Amtsrath Herzogs ökonomiſch-phyſikaliſchen Abhandlung von derſelben. Berl. 1751, 4.

Erde, (Wühler-) ſiehe Th. 1, S. 362.

— (Wunder-) ſächſiſche; ſ. oben, S. 335, fgg.

Erden-Geld, ſiehe oben, S. 171.

Erdroſſeln, durch Zuſchnürung oder Zudrückung der Droſſel, d. i. der Luftröhre, tödten. Im Hannöv. drüſten, Engl. to throttle. Siehe **Erhängte Perſonen**.

Erdrücken der Kinder im Schlafe. Es iſt allemahl gefährlich, wenn eine Mutter oder Amme ihren Säugling bey ſich im Bette liegen läßt. Es ſind viele betrübte Beyſpiele vorhanden, daß Kinder auf dieſe Weiſe erdrücket worden ſind. Die Geiſtlichen haben daher in den katholiſchen Ländern eine Gewiſſensſache hieraus gemacht, und ertheilen denen, welche ihre Kinder vor dem dritten Jahre neben ſich in das Bette legen, keine Abſolution. In Florenz iſt man gar ſo vorſichtig geweſen, um die Erſtickung der Kinder an der Bruſt und das Erdrücken derſelben zu verhüten, daß, zu Folge eines obrigkeitlichen Befehls, keine Mutter oder Amme, bey Strafe der Verbannung, ſich unterſtehen darf, ein Kind an die Bruſt zu legen, es ſey denn, daß es in einem eigenen Gehäuſe liege, welches ſie Arcuccio nennen, und welches man im 2ten Th. S. 386, f. beſchrieben und abgebildet findet.

Wenn Kinder ganz platt, oder doch ſo gedrückt ſind, daß das Blut aus dem Munde und der Naſe fließt, oder innere edle Theile verletzt worden ſind: ſo iſt wohl keine Rettung zu erwarten. Aber einige dieſer kleinen Unglücklichen verlieren ihr Leben an einer Art von Schlagfluß, und auch dieſe überläßt man, leider! von Schrecken muthlos und betäubt, durchaus ihrem Schickſale. Man iſt gemeiniglich über die Nachläſſigkeit, durch welche ſolche Kinder verunglückt ſind, auſſer ſich, und faſt in Verzweiflung; man vergißt zu helfen, und das

ſollte

ſollte man doch. Man ſollte ſie eben ſo wohl, als Neugebohrne, die leblos da liegen, zu retten bedacht ſeyn, wie ich im Art. Kind zeigen werde.

Man muß dergleichen Kinder eiligſt entblößen, und ihnen, wofern Geſicht und Hals roth und braun aufgelaufen ſind, etwas Blut aus der Droſſelader, oder am Arme, laſſen. Alsdann ſucht man ihnen warmen Athem in den Mund zu blaſen, und dabey die Bruſt hinauf zu drücken, und von den Rippen nach der Bruſt hinauf zu ſtreichen.

Das Einblaſen des warmen Athems geſchieht, wenn ein Menſch von ſtarker Lunge ſeinen Mund auf den Mund des Kindes leget, und mit aller Macht den Athem einhauchet. Bey dieſem Einblaſen aber muß man mit einer Hand die Naſe des Kindes zuhalten, und ein anderer von den Umſtehenden ſtreicht mit der Hand über der Bruſt hin und her, vornehmlich von der Herzgrube nach der Bruſt hinauf.

Auch bläſet man ihnen Luft oder Tobaksrauch, vermittelſt eines abgebrochenen Pfeifenſtieles, oder einer andern Röhre, in den Maſtdarm, und verſäumet das Reiben und die nöthigen Erwärmungen nicht.

Das Reiben geſchieht auf eben die Art, wie bey Ertrunkenen, wovon ich unten handeln werde. Zur Erwärmung badet man das Kind in warmen, mit etwas Branntwein oder Wein vermiſchten, Waſſer, oder wickelt es in warme Weintücher, beſonders von Flanell, und ſchlägt darüber andere trockne ſehr warme Tücher.

Naſe und Schlund werden mit Vorſicht gereitzet, indem man ihnen etwas geriebenen Meerrettig, friſchen Senf oder durchgeſchnittene Zwiebeln vor die Naſe hält, auch etwas warmen Thee von Meliſſenkraut oder Fliederblumen mit ein wenig Weineſſig, in den Mund flößet. Sobald ſie ſich ein wenig erhohlen, werden ſie aus den gemeiniglich dunſtigen warmen Zimmern in ein kühleres gebracht, um eine freye Luft zu ſchöpfen. Man hält ſie daſelbſt in warmen Weintüchern eingewickelt, ſetzt die oben angeführten Erweckungsmittel fort, und ſucht ſie zu laben, welches durch Meliſſenthee oder Fen-

Jo. Fr. Neumanns näher... ...ſt heißes Waſ-
wilden Erde, entgegengeſetz... ...mit Zucker.
nomiſch-phyſikaliſchen Abha... ...hen, und
...ßen.

Erde, (Wühler-) ſiehe ...

— (Wunder-) ſäch...

Erden-Geld, ſiehe obe...

Erdroſſeln, durch Z... ...ein,
Droſſel, d. i. der ... ...t in ei-
drüſten, Engl. to ... ...uf, und
ſonen. ... dieſes aber

Erdrücken der K... ...e Kinder alt
gefährlich, wer ... ...oefel mit Zucker
ling bey ſich i... ...Waſſer mit Oehl
trübte Beyſpi... reitzende Klyſtiere,
erdrücket wo... ...ättern, oder Gottes-
den katholiſ... ..., auf welche jedoch im-
macht, u... ...Getränke fleißig fortzu-
dem drit...
Abſoluti...
weſen, ...
das E...
obrig...
St...
Ki...
n...

...anin, in ſeinen Reflexions ſur le ...ui ſous une apparence de mort, ont ...m erdrückten Kinde wieder zum Leben ...der *Gazette Salut.* v. J. 1773.

...n Hirſche geſagt, wenn er ſowohl ...als Graſe, mit der hintern Schale ..., und zwar nur bis etwa in die Hälfte, ...ohl beſſer vor über die Hälfte, doch ſo, ...- und Vorder-Fährte gerade in einander ...s Wild hingegen kann es ſehr ſelten, und ...Fortſetzung thun. Siehe auch **Blenden**, ... S. 726.

..., eine Art von Krebskrabben; ſ. Th. X, S. 460, ...Krebs. (Schnecken-)

...mitage, ſiehe **Einſiedlerey**.

...cen, Ahorn; ſiehe Acer.

Eretriſche Erde, ſiehe oben, S. 330.

Erfri-

...n. 1. Durch Froſt getödtet, verderbet werden. ...rigen winter ſind viele Leute erfroren. Die ...äume ſind alle erfroren. In Weſtphal. ... Froſtſchade.

...oſt fühllos gemacht werden, von ...leibes. Die Füße, die Hände ſind ...frorne Glieder. Im gemeinen leben ... Bedeutung auch als ein Reciprocum ...c hat ſich die Naſe, die Füße, die Hän... Siehe eben daſelbſt.

...n Kälte durchdrungen werden, ſehr frieren. ...ganz erfroren. Sie ſahen ganz erfroren aus.

...n, ſich Abkühlen.

...Was in Förſten bey dem Holzbaue darunter ver...den werde, ſiehe Th. XXIV, S. 515.

...rorne Gewächſe, Menſchen und Thiere, ſiehe Froſtſchade.

Erfüllung, heißt bey den Jägern, wenn der Hirſch mit der hintern Schale zurück bleibt, doch gerade, zuweilen wohl 2 bis 3 Finger breit. Dieſes geſchieht gemeiniglich von feiſten und alten Hirſchen, weil ihnen die Sehnen ſteifer und kürzer werden. Dieſes wird auch ſonſt der Hinterlaß, das Hinterlaſſen oder Zurückbleiben genennet.

Erfurter Bier, Schlunz genannt; ſ. Th. V, S. 32.

— — **Rettig**, ſiehe Rettig.

— — **Safflor**, ſiehe Safflor.

Ergata, ſiehe Erd-Winde.

Ergetzungsgelder des Regenten, ſ. Th. VIII, S. 39.

Ergot, ſiehe Flußgalle. Mutterkorn.

Ergoté, ſiehe Afterklauicht.

Erhabene Arbeit, der Metallarbeiter, wo durch den Hammer allerley Figuren in die Höhe getrieben werden. Siehe Getriebene Arbeit.

Halb erhabene Arbeit, der Bildhauer und Bildgießer, die an dem Hintergrunde anhängt, im Gegen-

chelwaſſer geſchehen kann; oder man gießt heißes Waſſer auf ein wenig Zimmet, und verſüßt es mit Zucker. Man kann ihnen auch wohl ein wenig Wein geben, und 3 bis 5 Tropfen von Hoffmanns Spiritus einflößen. Die beſte Labung iſt indeſſen die, wenn ſie bald die Bruſt nehmen können. Stellt ſich mit der Wiederkehr des Lebens ein fortdauerndes Röcheln der Bruſt ein, ſo löſet man einen Theelöffel voll Meerzwiebelſaft in einem Eßlöffel voll warm Waſſer oder Thee auf, und flößt es ihnen Theelöffelweiſe ein. Will dieſes aber nichts helfen, ſo reichet man, nachdem die Kinder alt ſind, 2, 3 oder 4 Gran Spießglanzſchwefel mit Zucker vermiſcht, läßt Thee oder warm Waſſer mit Oehl nachtrinken, und ſetzt abführende reitzende Klyſtiere, aus einem Decocte von Sennesblättern, oder Gottesgnadenkraut, mit Salz geſchärft, auf welche jedoch immer die vorerwähnten labenden Getränke fleißig fortzuſetzen ſind.

Die Methode, wodurch Hr. Janin, in ſeinen Reflexions ſur le triſte ſort des perſonnes, qui ſous une apparence de mort, ont eté enterrés vivantes, einem erdrückten Kinde wieder zum Leben verholfen, ſt. in No. 2. der *Gazette Salut.* v. J. 1773.

Ereilen, wird von dem Hirſche geſagt, wenn er ſowohl in freyem Boden, als Graſe, mit der hintern Schale die vordere ergreift, und zwar nur bis etwa in die Hälfte, zuweilen auch wohl beſſer vor über die Hälfte, doch ſo, daß die Hinter- und Vorder-Fährte gerade in einander ſtehen. Das Wild hingegen kann es ſehr ſelten, und nicht mit Fortſetzung thun. Siehe auch **Blenden**, Th. V, S. 726.

Eremit, eine Art von Krebskrabben; ſ. Th. X, S. 460, und **Krebs**. (Schnecken-)

Eremitage, ſiehe **Einſiedlerey**.

Eren, Ahorn; ſiehe Acer.

Eretriſche Erde, ſiehe oben, S. 330.

Erfrieren. 1. Durch Froſt getödtet, verderbet werden. In dem vorigen winter ſind viele Leute erfroren. Die Kräuter, die Bäume ſind alle erfroren. In Weſtphal. verfrenſen. Siehe Froſtſchade.

2. Durch den Froſt fühllos gemacht werden, von den Gliedmaßen des Leibes. Die Füße, die Hände ſind ihm erfroren. Erfrorne Glieder. Im gemeinen Leben wird es in dieſer Bedeutung auch als ein Reciprocum gebraucht. Er hat ſich die Naſe, die Füße, die Hände erfroren. Siehe eben daſelbſt.

3. Von Kälte durchdrungen werden, ſehr frieren. Ich bin ganz erfroren. Sie ſahen ganz erfroren aus.

Erfriſchen, ſich Abkühlen.

Was in Förſten bey dem Holzbaue darunter verſtanden werde, ſiehe Th. XXIV, S. 515.

Erfrorne Gewächſe, Menſchen und Thiere, ſiehe Froſtſchade.

Erfüllung, heißt bey den Jägern, wenn der Hirſch mit der hintern Schale zurück bleibt, doch gerade, zuweilen wohl 2 bis 3 Finger breit. Dieſes geſchieht gemeiniglich von feiſten und alten Hirſchen, weil ihnen die Sehnen ſteifer und kürzer werden. Dieſes wird auch ſonſt der Hinterlaß, das Hinterlaſſen oder Zurückbleiben genennet.

Erfurter Bier, Schlunz genannt; ſ. Th. V, S. 32.

— — **Rettig,** ſiehe Rettig.

— — **Safflor,** ſiehe Safflor.

Ergata, ſiehe Erd-Winde.

Ergezungsgelder des Regenten, ſ. Th. VIII, S. 39.

Ergot, ſiehe Flußgalle. Mutterkorn.

Ergoté, ſiehe Afterklauicht.

Erhabene Arbeit, der Metallarbeiter, wo durch den Hammer allerley Figuren in die Höhe getrieben werden. Siehe Getriebene Arbeit.

Halb erhabene Arbeit, der Bildhauer und Bildgießer, die an dem Hintergrunde anhängt, im Gegenſatze

ſatze der ganz erhabenen, welche an keinem Hinter-Grunde befeſtigt iſt. S. auch Bas reliefs, Th. III, S. 584.

Erhängen. 1. Aufhängen, in die Höhe hängen, in welcher Bedeutung dieſes Wort im Hochdeutſchen veraltet iſt, wo man es 2. nur noch in engerer Bedeutung gebraucht, durch Aufhängen tödten, beſonders ſo fern ſolches eine Art des Selbſtmordes iſt. In eben dieſer Bedeutung iſt auch das Frequentativum **erhenken** gebräuchlich. Von dem Erhängen anderer iſt **hängen** und **henken** üblicher.

Es kann ſich zutragen, daß jemand, der ſich aus Verzweifelung ſelbſt erhängt hat, oder von andern aus Bosheit aufgehängt und erdroſſelt oder erwürgt worden iſt, noch beym Leben erhalten und wieder zurecht gebracht werde, wenn ihm noch zu rechter Zeit die nöthige Hülfe wiederfährt.

Herr Prof. Röderer ſchreibt die vornehmſte Urſache des Todes bey ſolchen Perſonen, nicht nur dem verhinderten Kreislaufe des Blutes in der Lunge, ſondern auch dem verringerten Zurückfluſſe aus dem Kopfe, welcher durch die zuſammen gedrückten Blutadern entſteht, und dem daher entſtandenen Schlagfluſſe (Apoplexia) zu. Es hat Derſelbe bey den Cadavern die Blutgefäße des Kopfes und Gehirnes sehr aufgetrieben, auch die übrigen, ja die kleinſten Blut-Adern des Körpers voll geſtopft, ſehen.

Jo. Ge. Röderers Anmerkung von Leuten, die mit dem Stricke erhenkt worden, aus Deſſen zu Göttingen 1754 auf 7 Quartb. herausgekommenen Obſervationum medicarum de ſuffocatis ſatura, überſ. ſt. im Hamb. Magaz. 17 B. 3 St. Hamb. und Leipz. 1756, 8. S. 298, fgg.

Einige hingegen glauben, daß die Urſache des Todes dieſer Unglücklichen eine Verrenkung der Halswirbelbeine, Andere hinwiederum eine Erſtickung, ſey. Um zu erfahren, welche von dieſen die wahre Urſache ſey, ſtellte der kaiſerl. Hofrath und Leibarzt, Hr. von Haen Verſuche mit verſchiedenen Hunden an, und aus dieſen Verſuchen erhellet nun Folgendes. Bey Erhängten ſowohl, als bey Ertrunkenen, iſt das Gehirn, deſſen Häute und Höhlen ohne allen Fehler, ſo wie in einem geſunden Menſchen. Auch rührt der Tod der Erhängten nicht von einer Verrenkung oder Zerbrechung der Halswirbelbeine her.

BVRC.

BVRC. DAV. MAVCHART diſſ. de luxatione nuchæ, Tubing. 1747, 4. 3 B. ſt. auch in Hallers *diſputatt. chirurg. ſelect.* To. II. Lauſ. 1755, 4. S. 351 – 369.

Alle Erhängte ſterben, eben ſo wohl als die Ertrunkenen, an einer Erſtickung. Der Strick ſchnürt die Luftröhre zuſammen, und zwar deſto ſtärker, je ſchwerer der Körper iſt, je mehr das Kinn auf die Bruſt gedrückt wird, und je dünner der Strick iſt. Einige, die am Galgen nicht geſtorben ſind, haben eine knöcherne Luftröhre gehabt.

Das zu Oxford 1650 in 4. unter dem Tit **Etwas neues vom Tode**, heraus gekommene, und zu Nürnb. 1655, in 4. wieder aufgelegte Buch, enthält die Geſchichte der Eliſabeth Green, einer Kindermörderinn, welche, nachdem ſie gehenkt worden, auf dem anatomiſchen Theater wieder erwacht, und unter des Williſius Aufſicht geſund geworden.

Von einem Weibsbilde, ſo gehangen worden, aber wieder zum Leben gekommen, ſ. Breßl. Samml. 29 Verſ. Sept. 1724, Cl. 4, Art. 16.

Man hat daher Urſache, wenn man einen erhängten oder erdroſſelten Menſchen findet, wobey ſich die Merkmahle des wirklichen Todes noch nicht deutlich offenbaren, unverzügliche Hülfe zu verſuchen, indem ein gar kurzer Aufſchub alle Unternehmungen fruchtlos machen kann. Die zu leiſtende Hülfe muß auf folgende Weiſe vorgenommen werden.

Man muß den Erhängten aufs ſchleunigſte von dem Baume oder Balken, oder einer andern Höhe, durch Zerſchneidung der Stricke, oder wie es ſonſt am geſchwindeſten möglich iſt, zu befreyen ſuchen, und ſich zugleich dabey in Acht nehmen, daß der Körper im Herabfallen nicht neuen Schaden leide; alsdann müſſen auch die Seile, welche ſich an ſeinem Halſe befinden, ſo bald als möglich, weggenommen werden. Eben ſo iſt es nöthig, bey einem Menſchen, den man nur erdroſſelt findet, dasjenige, womit deſſen Hals zugeſchnüret worden iſt, zuerſt und auf das geſchwindeſte wegzuräumen. Es iſt unchriſtlich, daß man ſolche unglückliche Leute, aus dem blinden Vorurtheile, man könne ſie ohne Schaden ſeiner Ehre nicht anrühren, ihrem Schickſale überläßt. In vielen Staten iſt bereits von den Regenten ein ausdrücklicher Befehl ergangen, daß man dieſen Unglücklichen helfen ſolle, und obgedachtes

Vorurtheil durch die vortrefflichſten Vorkehrungen entkräftet und zernichtet worden. Zum Muſter führe ich hier das königl. preußiſche Edict, wegen ſchleuniger Rettung der durch plötzliche Zufälle, leblos gewordenen, im Waſſer oder ſonſt verunglückten und für todt gehaltenen Perſonen, *d. d.* Berl. d. 15 Nov. 1775, welches nie genug bekannt gemacht werden kann, nach ſeinem wörtlichen Inhalte an.

Wir Friederich von Gottes Gnaden, König von Preußen ꝛc. ꝛc. thun kund, und fügen hiermit zu wiſſen, wie Wir aus landesväterlicher Fürſorge für Unſere Unterthanen, um die öfters mögliche Rettung der durch plötzliche Zufälle leblos gewordenen, und durch einen ſich ſelbſt zugefügten oder ſonſt gelittenen gewaltſamen Tod umgekommenen, oder der auf eine oder die andere Art im Waſſer verunglückten, wie auch der erfrornen, durch ſchädliche Dünſte erſtickten, erdroſſelten oder erhenkten Perſonen, in alle Weiſe zu befördern, allergnädigſt reſolvirt haben, alle nur mögliche Vorkehrungen deshalb zu treffen und zu veranſtalten.

Wie Wir nun des Endes zuvörderſt die aus alten Zeiten und Gebräuchen herrührende, einer geſunden Vernunft und Religion entgegen laufende liebloſe Vorurtheile des gemeinen Mannes, daß nähmlich die von einem oder andern dergleichen verunglückten Perſonen zu leiſtende Beyhülfe, derſelben Ehre einen Nachtheil verurſache und zuziehe, hiermit gänzlich abzuſtellen nöthig finden: Als verordnen und befehlen Wir dahingegen hiermit in Gnaden: daß

1. von nun an ein Jeder, ohne Ausnahme des Standes, der ſolche todt ſcheinende Körper antrifft, ohne den mindeſten Verzug, und ohne daß es in dieſen Fällen einer gerichtlichen Aufhebung und Feyerlichkeit bedarf, ſelbſt gleich hülfliche Hand leiſten, oder wenn ſolches von ihm nicht allein geſchehen kann, ſich der Hülfe anderer auf das ſchleunigſte herbeyzurufenden Menſchen bedienen, und ſolchergeſtalt einen Erhenkten ſogleich los zu ſchneiden, und den Strick oder das Band vom Halſe abzulöſen, einen im Waſſer Ertrunkenen ſogleich heraus zu ziehen, einen auf öffentlichen Landſtraßen, andern Wegen,

Wegen, oder in den Waldungen angetroffenen Erfrornen, ohnverweilt aufzuheben, ſodann in den nächſten Ort oder das nächſte Haus zu ſchaffen, ſchuldig und gehalten ſeyn ſolle.

2. Iſt, ſobald die erſte Hülfe geleiſtet worden, der Vorfall der Obrigkeit des Ortes, von einem der gegenwärtigen Perſonen anzuzeigen, mit Anwendung der in der Beylage vorgeſchriebenen Rettungsmittel, ohne die Ankunft der Gerichtsperſonen, oder der des Ortes befindlichen Aerzte und Wundärzte, zu erwarten, ſofort der Anfang zu machen, damit nach den Vorſchriften zu verfahren, und zu verſuchen, ob der Verunglückte dadurch wieder zum Leben zu bringen ſeyn möchte.

3. Muß eine jede Obrigkeit, welcher zuerſt dieſe Nachricht von ſolchergeſtalt verunglückten Perſonen hinterbracht wird, es mögen ſelbige unter deren oder einer andern Obrigkeit Jurisdiction gefunden werden, dafern es nicht inzwiſchen bereits geſchehen iſt, bey Vermeidung ernſter Ahndung, die zur Aufhebung oder Abnehmung derſelben, nicht minder zu Anwendung der erforderlichen Mittel, um dergleichen Verunglückte wieder zum Leben zu bringen, nöthige Veranſtaltungen, alſobald, ohne irgend einigen Aufſchub vorkehren, und daß hierunter nichts verabſäumet werde, genaue Acht haben und behörige Obſicht führen; und ſoll ſolches der Jurisdiction derjenigen Obrigkeit, wo der Körper gefunden und aufgehoben worden, zu keinem Nachtheil gereichen, vielweniger aber als ein Eingriff in die, einer andern Obrigkeit zuſtehende Gerichtbarkeit angeſehen, noch als ein *Actus poſſeſſorius* gegen ſelbige angeführet werden.

4. Soll demjenigen, welcher eine für ertrunken, erfroren, erſtickt oder erdroſſelt gehaltene Perſon zuerſt antrifft, und ſolche in dem zunächſt gelegenen Orte zu weiterer Beſorgung untergebracht hat, im Fall der Verunglückte dadurch, und durch die mit ihm angeſtellten Verſuche, wieder zum Leben gebracht wird, ein *Douceur* von zehen Thaler, wann aber die angewandte Bemühung dieſen Erfolg auch nicht gehabt hat, dennoch ein *Douceur* von fünf Thaler, aus Unſern *reſp.* Kreis- oder Kriegs-Caſſen jeder Provinz, gegen die jedesmahl dar-

über beyzubringende obrigkeitliche Beſcheinigung ausgezahlet werden; wie dann auch

5. die bey der Aufhebung eines ſolchen verunglückten Menſchen verwendeten, oder durch den Gebrauch der vorgeſchriebenen Mittel verurſachten Koſten, nach deren jedesmahligen Beſcheinigung und Vergewiſſerung, daß die verordneten Mittel auch wirklich zur Rettung des Verunglückten angewandt worden, im Fall ſolche aus deſſen Vermögen nicht erfolgen können, ebenfalls aus obbemeldeten Unſern Kreis- oder Kriegs-Caſſen erſtattet und bezahlet werden ſollen. In den Fällen aber, wo gleich anfangs bemerkt wird, daß bey einem dergleichen verunglückten Menſchen keine Mittel mehr helfen können, als: wenn unter andern die Perſon ſchon ſeit einigen Tagen verunglückt iſt, und wohl gar bereits in die Verweſung geht, bleibt es in Anſehung der Aufhebungskoſten, bey der bisherigen Verfaſſung.

6. Behalten Wir Uns vor, diejenigen, welche dieſem Edicte zuwieder handeln, ſich in der darin anbefohlnen Hülfsleiſtung ſäumig finden laſſen ſollten, oder etwas vernachläſſigen, mit nachdrücklicher, und, befundenen Umſtänden nach, mit Leibesſtrafe zu belegen, wie denn ausdrücklich hiermit feſtgeſetzt wird, daß von nun an die Rettung der oberwähntermaßen Verunglückten ſowohl, als das Abſchneiden der Erhenkten, niemanden an ſeiner Ehre und guten Nahmen irgend zum Schaden oder Nachtheil gereichen ſoll, auch diejenigen, welche denen Perſonen, die Ertrunkene aus dem Waſſer gezogen, Erfrorne oder Erſtickte aufgehoben, oder einen Erhenkten abgeſchnitten, dieſerhalb Vorwürfe zu machen ſich unterfangen ſollten, mit empfindlicher Leibes- auch nach Befinden mit Zuchthaus- und Feſtungsbau-Strafe beleget, imgleichen, dafern ganze Innungen, Gilden, Zünfte oder Gemeinden, ſich dergleichen Ungebührniſſe zu Schulden kommen laſſen, dieſe, aller ihrer Privilegien, Rechte und Freyheiten verluſtig, auch hierüber annoch die einzelne Mitglieder derſelben, ſo die andern dazu angereitzt oder verleitet, gleich Andern mit vorbeſtimmten Strafen angeſehen werden ſollen; nicht minder die Hauswirthe und Einwohner, welche die Pflicht der Menſchlichkeit ſo gar dergeſtalt vernachläſſigen dürften, daß ſie, in dergleichen unglücklichen Fällen, den Hülfeleiſtenden, in Anſehung der Aufnahme der

der Verunglückten, unerhebliche Schwierigkeiten zu machen ſich erdreiſten ſollten, und ihnen wohl gar die vorräthigen Hülfsmittel, Leinenzeug, Feuerung und Lagerſtätte verſagen, mit nachdrücklicher Leibesſtrafe beleget, dahingegen aber denenjenigen, ſo ſich hierunter willig finden laſſen, eine billigmäßige Vergütigung deshalb angedeihen ſoll.

Wir befehlen demnach ſo gnädig als ernſtlich, allen und jeden Unſerer Unterthanen ſich hiernach auf das genaueſte zu achten, inſonderheit aber Unſeren hohen und niedrigen Kriegs- und Civil-Bedienten, Kriegs- und Domänen-Kammern, Magiſtråten in den Städten, Beamten, und allen andern Gerichtsobrigkeiten auf dem Lande, den Richtern, Schulzen und Schöppen in den Dörfern, und dem *Officio Fisci*, mit allem gehörigen Ernſt und Nachdruck über dieſes Edict, deſſen Befolgung ohnedies die erſten Pflichten der Menſchlichkeit erheiſchen, zu halten, und diejenigen, welche dawieder handeln, *reſpective* anzuzeigen und zur verdienten Beſtrafung zu ziehen.

Darauf bringe man den Körper in einen luftigen Raum, gebe ihm auf Stroh und Betten eine aufrechte Lage, ſo, daß Haupt und Oberleib ſehr hoch zu liegen kommen, entkleide ihn zwar nicht ganz, löſe aber doch alles, damit nichts feſt um Bruſt und Leib ſey. Nur das Haupt und der Hals werden ganz entblößt.

Die hauptſächlichſte Hülfe geſchieht hier durch die ungeſäumte Oeffnung der Droſſelader, oder, wenn dieſe zu ſehr verſchwollen ſeyn ſollte, einer Ader am Arme. Im Anfange iſt ein zu reichlicher Aderlaß ſchädlich; beſſer iſt es, ihn im Verfolge der Cur noch einmahl zu wiederhohlen. Oft iſt dieſes allein hinlänglich, das Leben wieder herzuſtellen; öfters aber will das Blut entweder gar nicht, oder doch nicht hinreichend, fließen, oder es fließt zwar, aber es äuſſern ſich keine merkliche Zeichen des Lebens. Alsdann muß man die Schläfe und hinter den Ohren mit Eſſig reiben, und blutige Schröpfköpfe anſetzen, das Geſicht und die Bruſt mit Wein, Eſſig, Branntwein, ungariſchem Waſſer, oder ſonſt einem abgezo-

gezogenen Spiritus, in deren Ermangelung aber, mit kaltem Waſſer häufig beſprengen. Den ganzen Körper, beſonders aber die Gegend der Bruſt und den Rückgrath, reibe man mit wollenen oder groben leinenen, in laulichen Branntwein oder Eſſig getauchten Tüchern; die Füße und Fußſohlen aber bürſte man fleißig. Ferner muß man warmen Athem in die Lunge einblaſen, reitzende Klyſtiere beybringen, und das Einblaſen von Luft in den Maſtdarm durch einen Blaſebalg verſuchen; auch, wenn der Körper kalt iſt, denſelben zu erwärmen ſuchen, ihn in ein Bette legen, die Bruſt mit einem in warmen Wein getunkten Lappen bedecken, und an die Fußſohlen warme Steine oder eine Wärmflaſche legen. Wenn man bemerkte, oder nur vermuthete, daß der Kopf oder der oberſte Theil der Luftröhre durch den um den Hals geſchnürt geweſenen Strick, oder durch eine andere bey dem Erdroſſeln etwa angebrachte Gewalt, gequetſcht oder verdrücket ſey: ſo iſt höchſt nöthig, daß, je eher je beſſer, eine Oeffnung am Halſe in die Luftröhre geſchnitten oder mit einem ſchicklichen Inſtrumente geſtochen werde; in welche Oeffnung alsdann ein Röhrchen geſtecket, und durch daſſelbe friſcher Athem eingehauchet, oder auch durch die eingeſteckte Röhre eines Blaſebalges nur andere friſche Luft mit demſelben eingeblaſen werden muß. Hingegen muß man bey dieſen Unglücklichen, deren Kopf mit Blute angefüllt iſt, alle ſolche Mittel, welche ein Nieſen und Brechen erregen, ja nicht gebrauchen. So lange ſich indeſſen noch kein Zeichen des Lebens äuſſert, kann man ihnen wohl etwas geriebenen Meerrettig, friſchen Senf oder durchgeſchnittene Zwiebeln vor die Naſe halten, oder wohlriechende ſtarke Spiritus, und etwas davon in die Naſenlöcher ſprützen. Nicht weniger ſucht man ihnen etwas warmen Thee von Meliſſenkraut oder Fliederblumen, mit Citronenſaft, Eſſig oder wenigem Weine vermiſcht, doch nur nach und nach und in geringer Quan-

tität,

tität, einzuflößen, auch wohl 8 bis 10 Tropfen Salmiakgeiſt, und wiederhohlt es, bis ſich Merkmale der Empfindung äuſſern, da man hauptſächlich dahin bemüht ſeyn muß, dem Blute Luft zu machen, welches nach andern angewandten Mitteln oft zu fließen anfängt, da es vorher ſtockte. Hierzu trägt auch etwas bey, wenn man um den Hals, damit die Schnürung und Spannung der Theile nachlaſſe, und das Blut freyer durchgehe, einen Umſchlag von Hohlunder- und Kamillenblumen, oder geſtoßenen Leinſamen, in halb Milch und halb Waſſer gekocht, lauwarm umſchlagen läßt, oder nur ein in warmes Leinöhl getunktes Stück Flanell überſchlägt.

Sobald bey dem Erwürgten auf die jetzt angerathenen Mittel merkliche Zeichen des Lebens ſich äuſſern, muß man ihn durch labende Getränke, z. E. durch Thee von Raute und Krauſemünze, mit Weineſſig, auch wohl ein wenig Wein, und mit einer ſtärkenden Arzeney, z. E. Mixtura ſimplex 30 Tropfen, und 15 Tropfen von Hoffmanns Spiritus, zu erquicken ſuchen, bis er ſich wohl wieder erhohle. In der Folge iſt es nöthig, ihn auf eben die Art, als ſolche, die vom Schlage gerührt worden ſind, zu behandeln, und ihm daher, nach Erfordern, am Arme oder Fuße Blut zu laſſen; ihm erweichende Klyſtiere aus Habergrützbrühe, Milch und Oehl, zu ſetzen; ihm bey großer Hitze kühlende Getränke mit Salpeter, Citronenſaft, oder Weineſſig und Zucker, oder bloß Molken, zu reichen, auch wohl durch Manna, Tamarinden und Weinſtein, ihm Oeffnung zu verſchaffen. Hierbey muß man aber doch nie vergeſſen, daß dergleichen Kranke leicht wieder ſchwach werden, und unvermuthet noch wieder hinſterben können, und daher die kurz zuvor angezeigten erquickenden Mittel nie unterlaſſen, ſo lange bis ein Arzt kommt, deſſen Anordnung man alles dieſes weiter überläßt.

Da auch die im Umkreiſe des Halſes gedrückten, unterlaufenen, oder gequetſchten Stellen ſehr ſchnell in den Brand überzugehen pflegen: ſo muß man bey der Wiederkehr des Lebens demſelben ſchleunig vorzubeugen ſuchen. Nachdem alſo die vorher empfohlnen erweichenden Umſchläge abgenommen worden ſind, wird eine Bähung von Kamillen oder Scordien und Chinarinde, in Weineſſig mit Salmiak verſetzt, oder bloß von Wein-Eſſig mit oder ohne Salmick, umgeſchlagen, und von Zeit zu Zeit erneuert. Im Nothfalle kann auch bloß Tinte mit doppelt ſo viel Waſſer verdünnt, mit Nutzen angewandt werden.

Sur un pendu ranimé, ſt. in No. 14 der *Gazette ſalut.* v. J. 1767, und in der *Gazette litt. de Berl.* 1767, S. 231, f.

Obſervation curieuſe & intereſſante ſur un Pendu rappellé à la vie, après 28 minutes de ſuspenſion, ſt im *Journ. encl.* du 15 Mars 1767, S. 133 — 137, und in der *Gazette litter. de l'Eur.* Avr. 1767, S. 455 — 460.

Anweiſung, wie denen Menſchen, welche im Waſſer, oder vor Kälte erſtarret, oder erhenket und erdroſſelt, oder auch von ſchädlichen Dünſten entkräftet, gefunden worden, zu helfen ſey, um ſie beym Leben zu erhalten, ſt. im 58, 59 und 60 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1768; wie auch im 63, 64 und 65 St. der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1768.

Anweiſung der Mittel, ins Waſſer gefallene, erhenkt, erſtickt oder erfroren gefundene Perſonen zu retten; von der Danziger naturforſchenden Geſellſchaft bekannt gemacht, ſt. in No. 8 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1770, S. 71 — 74.

Gift und Gegengift, oder leichte und ſichere Mittel ꝛc. Straßb. 1776, 8. S. 87, fgg. und 203.

NIC. de BLEGNY obſ. de ſuſpenſa in vitam revocata, ſt. in Deſſen *Zodiaci med. gall.* A. II. Genev. 1682, 4. M. Mart. Obſ. 11, S. 79.

Lettre de Mr. BOULLON, contenant le recit de deux faits, touchant les pendus, ſt. in No. 48 der *Gazette ſalut.* v. J. 1764.

Anzeige der vornehmſten Hülfsmittel, welche bey todt ſcheinenden Perſonen anzuwenden, um ſelbige wieder zu beleben; ein Auszug aus Brinkmanns Beweis, daß einige Leute lebendig können begraben werden, nebſt Anzeige, wie man dergleichen Vorfälle verhüten könne, ſt. im 4 Jahrg. der Mannigfaltigkeiten, Berl. 1773, gr. 8. S. 385 — 397, 401 — 409, 449 — 459, 465 — 474, und 480 — 489.

PET. CPH. BURGMANNI diſſ. epiſt. de ſingulari tunicarum vtriusque Oculi expanſione (in ſuſpenſo) Roſtoch. 1729, 4. mit K. ſt. auch in Hallers *diſputatt. chirurg. ſelect.* Tom. I. Lauſ. 1755. 4. S. 251 — 270.

RUD. WILH. CRAUSE diſſ. de reſtitutione in vitam ſuffocatorum laqueo vel in aqua. Jen. 1705, 4. 4. B.

PHIL. CONR. FABRICII Sciagraphia hiſtoriæ phyſico-medicæ, de morte laqueo ſuſpenſorum.

PET. FORESTI obſ. de quodam, qui laqueo injecto collo ſe ipſum interfecerat, & de alio, qui ſe ipſum ſuſpendit, ſt. in Deſſen Obſſ. & curat. medicinal. ac chirurgicar. Opp. omn. To. II. Rothom. 1653, f. Lib. XV, Obſ. 25, S. 146.

Ant. v. Haen Abhandlung über die Art des Todes der Ertrunkenen, Erhenkten und Erſtickten; dann über die Mittel, durch welche denſelben das Leben wieder hergeſtellet werden kann; aus dem Lat. überſ. von Joh. Lamboy. Wien, 1772, 8. 12 B.

Jo. Ge. Haſeneſt Caſus: fune pendens repertus, an vivus vel mortuus fuerit ſuſpenſus? Ob ein mit dem Strick aufgehenkt gefundener lebendig oder todt ſey hingehenkt worden? ſt. in Deſſen medicin. Richter, 2 Th. Onolzb. 1756, 4. S. 124 — 128.

Anzeige der hauptſächlichſten Rettungsmittel derer, die auf plötzliche Unglücksfälle leblos geworden ſind, oder in naher Lebens-Gefahr ſchweben, aufgeſetzt von D. Phil. Gabr. Hensler. Altona, 1770, 8. 5½ B.

Obſervation ſur un pendu rappellé à la vie; tirée des réflex. ſur les cauſes de la mort ſubite & violente, par Mr. JANNIN, ſt. in No. 7 der *Gaz. ſalut.* v. J. 1773.

Lebr. Fr. Benj Lentins Leichenöffnung eines ſich ſelbſt erhenkten ſchwermüthigen Alten, ſt. in Deſſen Beobachtungen einiger Krankheiten, Gött. 1774, gr. 8. S. 123, f.

Mémoire ſur une queſtion anatomique, dans laquelle on etablit les principes pour diſtinguer à l'inſpection d'un corps trouvé pendu, les ſignes du Suicide d'avec ceux de l'Aſſaſſinat, par Mr. LOUIS. à Paris 1763, 12. 53 S.

Joh. Jac. Mellins Landapotheke, Augsb. 1776, 8. S. 90, fgg.

Conſultation medico-legale, de Mr. ANT. PETIT, tendant à prouver, qu'un briquetier de la ville de Liege, trouvé mort dans ſa chambre, l'eſt pendu & fait mourir lui-même, ſt. in Deſſen Deux Conſultations &c. à Par. 1767, gr. 8. und in der *Gaz. litter. de Berl.* v. J. 1768, S. 39, f.

De ſuſpenſis, ſ. FRANC. RANCHINUS, in *tr. de morb. ſubitan.* C. 12; in Deſſen *Opuſc. med.* Lugd. 1627, 4. S. 614.

JO. HENR. STOLTE diſſ. de morte ſuſpenſorum. Groning. 1766, 4.

CPH. WEBER obſ. de morte ſuſpendio ſe necantis, ſt. in Deſſen *Obſſ. med. faſcic. altero*, Cellis 1765, 8. Obſ. 2, S. 5—9.

Wie Erwürgten oder Erhängten zu helfen, ſ. Hrn. D. Fr. Aug. Weiz Churſächſ. Landphyſicus, 2 Jahrg. 1772, gr. 8. S. 26—30.

Erhandeln. 1. Durch Handeln, d. i. Kaufen oder Tauſchen an ſich bringen. Ein Haus, ein Gut, einen Wechſelbrief erhandeln.

2. Durch Handeln, d. i. Dingen, erhalten. Ich habe noch 4 Groſchen erhandelt, abgedungen.

Erhe-

Erheben. 1. Die Schwere eines Körpers durch ſeine Kräfte überwinden. So ſagt man im gemeinen Leben, beſonders Ober-Deutſchlandes, es iſt zu ſchwer, ich kann es kaum erheben.

2. Aufheben, in die Höhe heben. 1) Eigentlich Das Jagdzeug erheben, bey den Jägern für aufheben. 2) Figürlich. (a) Aufſtehen. Bey den Jägern erhebt ſich ein Wild, wenn es von ſeinem Lager aufſteht. (b) In Empfang nehmen. Geld, Steuern, den Zoll erheben. Wofür auch das einfache **heben** üblich iſt. (c) Hervor treiben, hervor ſtechen machen, in den ſchönen Künſten, auch **heben**. Eine lebhafte Farbe erhebet die todte. Der Mahler erhebet eine Partie ſeines Gemähldes, wenn er einige Pinſelſtöße mit lebhaften Farben darauf thut, oder einen ſtarken Schatten um dieſelbe anleget; Fr. relever. (d) Sein Handwerk erheben, bey den Handwerkern, das Recht dazu erneuern, es verrechten.

Erhebniß, in der Bergſprache, diejenige Handlung, da man die vor Alters weg geſtürzten Schlacken wieder hervor ſucht und zu gute macht.

Erhellen, den Zucker, bedeutet in den Zuckerſiedereyen in dem eigentlichſten Verſtande den Zuckerſaft bey dem dritten Sude in eine klare und helle Brühe verwandeln, welches in dem **Erhellkeſſel** geſchieht.

Erhenkte Perſonen, ſiehe oben, S. 342, fgg.

Erhitzung der Menſchen, inſonderheit des Landmannes; was nach derſelben in Anſehung der Geſundheit ſchädlich ſey, ſiehe unter **Erkältung**.

Erhitzen der Pferde. Unzählige Pferde werden durch übertriebene Arbeit und Jagen zu Grunde gerichtet. Gemeiniglich glaubt man, daß das Uebertreiben und Erhitzen der Pferde ihnen nichts ſchaden könne, ob man ſie gleich in der Hitze kalt ſaufen läßt, wenn man dieſelben nur alſobald nach dem Saufen wieder anſträngete, und ſie von neuem in Schweiß ſetzte. Dieſes falſche Vorur-

Vorurtheil iſt den Beſitzern der Pferde ſehr nachtheilig; denn ſie ſterben, dieſer vermeintlichen Vorſichtigkeit ungeachtet, doch gar leicht an einer Entzündung, oder gar an einer Verletzung der Leber. Es hat mit ihnen hierin gleiche Bewandtniß, wie mit Menſchen. Ein ſtarker und kalter Trunk bey erhitztem Leibe ſtürzt die Menſchen leicht in die Gefahr entweder des Seiten- oder Lungenſtechens, oder der Leberentzündung, die ſich öfters mit einem Eitergeſchwüre der Leber endiget. Hierwieder kann die neue Erhitzung nach dem Trunke nichts helfen; denn die Erfahrung beſtätiget dieſe unglückliche Folge auch bey den Bauern, wenn ſie ſich in der Aernde mit einem eiskalten Trunke verwahrloſen, ob ſie gleich ſofort wieder in ihrer ſchweren Arbeit fortfahren; wovon ich im Art. **Erkältung** mit mehrern handeln werde. Eben dieſe beſtändige Erfahrung hat auch gelehret, daß ſehr erhitzte Pferde, ungeachtet man ſie nach dem Trunke ſtark wieder angetrieben hat, dennoch öfters von der Stunde an kränklich geworden, und endlich verreckt ſind, da man denn nicht ſelten in ihrer Leber Löcher, einer Fauſt groß gefunden hat, die von einer Vereiterung entſtanden ſind, und durch keine menſchliche Hülfe hätten geheilet werden können.

Neues Hamb. Magaz. 87 St. Leipz. 1775, 8. S. 272, f.

Um erhitzte Pferde zu verwahren, daß ſie nicht verſchlagen, oder ſonſt Schaden leiden, hat Herr Prof. Schreber in No. 23 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1776, S. 210, f. und in ſeinen Beytr. zur Beförder. der Haushaltungskunde ꝛc. Münſter 1776, gr. 8. S. 286, fgg. folgendes durch die Erfahrung bewährt befundene Mittel bekannt gemacht, welches man auch in Hrn. Sprengers Landwirthſchaftskalender, a. d. J. 1777, S. 9, und im Wochenbl. für den gem. Mann, a. e. d. J. S. 159, f. findet. Man nimmt $\frac{1}{3}$ Roß-Schwefel, und $\frac{2}{3}$ gemeinen Salpeter, reibet beydes zuſammen zu einem Pulver, und gibt einem erhitzten

Pferde einen Eßlöffelvoll auf Brod zu freſſen. Sie lernen es auch ohne Brod aus der Hand freſſen. Bey ſehr erhitzten Pferden kann die Doſis verſtärket, oder nach einer kurzen Zwiſchenzeit wiederhohlt gegeben werden. Der Schwefel reſolvirt, und unterhält die Transſpiration; der Salpeter aber mäßigt die allzu heftige Circulation des Blutes, und kühlet.

Diejenigen, die der Gefahr vor andern ausgeſetzt ſind, daß ihre Pferde von übermäßigem Jagen äuſſerſt erhitzt werden, inſonderheit diejenigen, welche Pferde zu Poſten halten müſſen, thun wohl, wenn ſie beſtändig eine Quantität von dieſem Pulver in einer Schachtel im Stalle vorräthig aufbehalten, und ihren Knechten etwas davon mit auf den Weg geben, wenn ſie Urſache haben, zu befürchten, daß die Pferde über ihr Vermögen würden angetrieben werden.

Es kann dieſes Pulver auch gebraucht werden, wenn ein Pferd aus andern Urſachen an innerlicher Hitze krank iſt. Man erkennet das, wenn man dem kranken Pferde etwas Blut abläßt, und das Blut in der Oberfläche mit einer Speckhaut (Cruſta inflammatoria) überzogen iſt.

Siehe auch **Erkältung**.

Eine zuſammengeſetztere Heilungsart dieſer und anderer mit Unrecht ſo genannten Erhitzungen der Pferde, findet man in des Freyherrn v. Sind vollſtänd. Unterr. in den Wiſſenſch. eines Stallmeiſters, Gött. 1775, gr. 8. S. 789—794.

Erica, ſiehe **Heide**.

Erinaceus, ſiehe **Igel**.

Erinnerungskraft, ſiehe **Gedächtniß**.

Eriophorum, *Linn.* ſiehe **Flachs-Gras**.

Eriſſon, ſiehe **Dreg**.

Erithacus, ſiehe **Rothkehlchen**.

Erkältung der Menſchen, inſonderheit des Landmannes. Nicht jede Zulaſſung der kalten Luft an unſern Körper iſt ſchädlich, oder verdient den Nahmen einer **Erkältung**, indem frieren und ſich erkälten ganz verſchiedene Dinge ſind. Wenn man zum Nachtheile der Geſundheit kalt wird, oder wenn von der Zulaſſung der Kälte eine Krankheit hervor gebracht wird, ſo **erkältet** man ſich. Dieſes trägt ſich zu, theils, wenn die Hitze

Hitze und Abkühlung des Körpers ſchnell mit einander abwechſeln, und dann iſt die Erkåltung deſto größer, je größer der Unterſchied des Grades der vorigen Wärme gegen den Grad der darauf erfolgten Abkühlung iſt; theils, wenn die Wårme nur an einem gewiſſen Theile unſers Körpers verjaget, an dem andern aber erhalten wird, da denn die Erkåltung deſto größer iſt, je größer der Unterſchied des Grades der Wårme beyder Theile iſt. Die Erfahrung beweiſet dieſes unwiederſprechlich. Im Winter geſchehen lange ſo viel Erkåltungen nicht, als in den heißeſten Sommertagen, worauf kühle Nåchte folgen. Ja, im Winter ſchadet der kålteſte Trunk ſeltener, als im Sommer ein kühles Waſſer; das erſte, darum, weil der Körper, welcher am Tage ſehr erhitzt worden iſt, in der kühlen Nacht auf ein Mahl durchgekühlet wird; das letzte, weil im Sommer der Grad der Wårme unſerer Såfte von der heißen Luft weit grösſer, als im Winter, folglich auch das Verhåltniß deſſelben gegen das kühle Waſſer weit größer iſt. Auf gleiche Weiſe lehret die Erfahrung, daß eine unbehutſame Entblößung des Hauptes oder der Füße viel leichter eine Erkåltung nach ſich ziehe, als wenn man ſich zu eben der Zeit über den ganzen Leib nach und nach um ſo viel abkühlete, als der Kopf und die Füße allein abgekühlt worden ſind. Man kann ſich bey großer Hitze ohne Schaden in kaltem Waſſer baden; wollte man aber zu eben der Zeit die Füße allein in kaltes Waſſer ſtecken, ſo würde man ſich gefährlich erkålten können. Solcher Geſtalt iſt ſtets die Gefahr, ſich zu erkålten, deſto größer, je größer der Unterſchied der Wårme des Leibes und der Kålte der Luft iſt, d. i. je wårmer man ſich kleidet, und in je wårmern Zimmern man ſich aufzuhalten gewohnt iſt; und daher kann eine und eben dieſelbe Witterung einem Menſchen, der ſich nicht ſehr warm zu halten gewohnt iſt, unſchådlich ſeyn, ja warm fürkommen, da hingegen ein Weichling aufs ärgſte davon erkåltet wird.

Hierzu kommt noch ein anderer Umſtand. Wer kann alle Theile ſeines Leibes auf einerley Art verwahren? Weder der Wohlſtand, noch die Nothwendigkeit verſchiedener Handlungen, geſtatten dieſes. Man kann ein Küſſen vor der Bruſt und dem Bauche, aber nicht um den Kopf, tragen, wenn man ausgehen will. Es iſt alſo leicht möglich, daß der eine Theil, in Abſicht des Grades der Wärme, von andern, die ſehr warm gehalten werden, merklich verſchieden ſey; und da dieſes zu einer Erkältung ſchon hinlänglich iſt, ſo kann nichts die Erkältung mehr befördern, als die Bruſt- und Bauch-Küſſen. Dieſes klingt eben ſo ſeltſam, als wenn man ſaget, daß jemand ſich vom Einheitzen der Zimmer erkälten könne; und gleichwohl iſt das eine ſo gewiß, als das andere. Wenn ein ungeheitztes Zimmer eine gemäßigte Luft hat, ſo kann man ſich ohne Gefahr der Erkältung darin aufhalten; man laſſe aber dieſes Zimmer heitzen, und ſetze ſich ſo an den Ofen, daß nur Eine Seite erwärmet wird, ſo wird hier auf beyden entgegen ſtehenden Seiten des Körpers ein merklicher Unterſchied der Wärme verurſachet, und im Augenblicke fängt man an zu nieſen und zu huſten. Man lege ſich in ein Bette, welches an der Wand ſteht, und worin auf der andern Seite ein anderer Menſch lieget; der Leib wird von der Wand auf der einen Seite nicht erwärmet, ob ſie gleich auch nicht kalt ſeyn mag; weil ihn aber auf der andern Seite ſein Beyſchläfer viel ſtärker erwärmet, ſo entſteht hier ein Unterſchied in der Ausdunſtung beyder entgegen ſtehender Theile, welcher Huſten, Schnupfen, und Reiſſen in dem an der Wand liegenden Arme verurſachet. Wer ſich in einem temperirten Zimmer ſehr wohl befindet, der darf nur ſeine Füße auf eine heiße Flaſche ſetzen, wenn er den Schnupfen haben will. Alſo thut die unproportionirliche Erwärmung einiger Theile des Körpers eben dieſelben Wirkungen, als eine Erkältung der ihnen entgegen geſetzten Theile; und wenn dem

alſo

alſo iſt, ſo iſt nichts leichter zu begreifen, als warum die Leute, die im Winter nicht aus ihren Zimmern kommen, und die ſich in zehn Kleider und Federmützen einhüllen, einen beſtändigen Huſten, Schnupfen, Flüſſe und Reiſſen haben, wogegen die armen Leute, welche ſtets auf den Straßen liegen, von keiner Erkältung etwas wiſſen.

Die Erkältung bringt mehr Krankheiten um deswillen hervor, weil wir uns zu ſehr davor verwahren wollen, als ſie auſſerdem thun würde. Wir würden uns nicht ſo viel erkälten, wenn wir uns nicht zu warm hielten, und wenn wir nicht einige Theile des Leibes, nach Verhältniß der übrigen, zu ſehr erwärmten. Es iſt faſt eine allgemeine Regel: Je dicker die Perrücke, deſto röther die Naſe; je dicker das Bauchküſſen, deſto bellender der Huſten; je dicker die Pelze, deſto wüthender das Reiſſen. Man ſehe einen Poſtknecht mit hinter die Ohren geſtreiften Haaren ganze Tage unter freyem Himmel in einem Sturme fahren, der gerade auf die Oeffnung des Ohres gerichtet iſt, und dem es nicht einmahl einfällt, ſich das Ohr zu bedecken. Ein Anderer würde das größte Unglück davon haben; ihm iſt es nicht einmahl merklich. Wie oft arbeiten nicht die Bauern, daß ſie über den ganzen Leib ſchwitzen, da ſie unterdeſſen mit bloßen Füßen in einem Sumpfe ſtehen, der mit Schnee und Eiſe vermiſcht iſt; gleichwohl wiſſen ſie weder von Schnupfen noch Catarrhe etwas. Wenn ſich dieſe Leute reich gearbeitet haben, und beſſere Pflege und Bequemlichkeit haben können; wenn ſie den warmen Ofen ſuchen, und ſich Pelze und Küſſen zulegen: ſo ſind ſie den Erkältungen gar bald eben ſo unterworfen, wie andere vornehme Leute, und dann erfahren ſie erſt, was Huſten, Schnupfen und Flüſſe ſind. Dies iſt alſo unſer Fehler, daß wir durch unſere ſorgfältige Verhütung der Erkältung, es uns faſt unmöglich machen, uns nicht zu erkälten.

Sollen wir um deswillen die Kleider ablegen, und im Winter nicht einheitzen? Nein. Wir wollen nicht von einer Ausſchweifung in die andere gerathen. Wir ſind gezüchtigt genug für die eine, wer weiß, was uns bey der andern wiederfahren könnte! Allein, einem Rathe der Aerzte können wir gar wohl Folge leiſten, daß wir zu allen Jahrszeiten einerley Arten von Kleidung trügen, welche ſo beſchaffen ſeyn müßten, daß ſie uns in den warmen Tagen nicht zu heiß, und in den kalten nicht zu kühl wären. Dieſe Regel iſt ohne Gefahr und höchſt vernünftig. Sie entwöhnet uns von der Weichlichkeit; ſie macht unſern Körper dauerhafter, und überhebt der ſo mißlichen Sorgfalt, die Kleider nach den Witterungen zu vertauſchen, durch welche ſchon mancher ſeine Geſundheit verloren hat. Soll ich noch einen andern Rath hinzu fügen, ſo iſt es der, ſich nicht zu warm geheitzte Zimmer zum beſtändigen Aufenthalte zu wählen, beſonders aber, gleich in der Jugend, die Kinder ſo an die Witterungen zu gewöhnen, und ihnen ſo wenig Bedeckung des Leibes zu geſtatten, als vernünftig und leidlich iſt. Durch dieſes Mittel läßt ſich alles zwingen. Hierdurch gehen die zarteſten Damen ohne Gefahr mit offener Bruſt, und die Zigeuner im Winter halb nackend.

Jede Krankheit, die einer Erkältung zugeſchrieben wird, rührt entweder davon gänzlich und allein, oder nur zum Theil, oder ſie rührt ganz und gar nicht davon her. Im erſten Falle wird öfters in der Cur ein Irrthum begangen, welcher von nicht geringer Erheblichkeit iſt. Der Schade, welchen die Erkältungen ſtiften, beſteht gemeiniglich darin, daß ſie die feſten Theile zur unrechten Zeit oder am ungehörigen Orte zuſammen ziehen, und dadurch theils die Ausdunſtung verhindern, theils auch die Feuchtigkeiten, und beſonders das Blut, an ſolche Oerter, wo es in ſo großer Menge nicht ſeyn ſollte, hintreiben. Daher entſtehen Stockungen und Entzündungen, Krämpfe, Durchfälle u. d. gl. Will man alſo den Schaden, den eine Erkältung angerichtet hat, gründlich heben: ſo muß man ſowohl die erkälteten Theile wieder in ihren natürlichen Zuſtand verſetzen, als

auch

auch den dadurch ſchon angerichteten Schaden wieder gut machen. Hieraus iſt klar, warum man die zuſammen gezogenen feſten Theile wiederum ſchlaff machen, die verlorne Ausdunſtung wieder herſtellen, und zugleich die Stockungen der Säfte, Entzündungen und andere davon herrührende Zufälle zu heben ſuchen müſſe. Wir wollen damit das Verfahren bey Krankheiten, die von der Erkältung herrühren, in Vergleichung ſtellen. Wenn ſich jemand erkältet hat, ſo iſt die gemeinſte Cur dagegen dieſe. Man leget ihn in ein Bette, und deckt ihn warm zu; man gibt ihm eine Taſſe Thee nach der andern, bis er ſchwitzt, und füget auch wohl eine ſchweißtreibende Arzeney hinzu, und damit iſt die Cur vollbracht. Man müßte die Natur der Krankheiten, die von einer Erkältung herrühren, ſchlecht kennen, wenn man dieſes überhaupt tadeln wollte. Die Wärme dehnt die von der Erkältung zuſammen gezogenen feſten Theile wieder aus; ſie befördert hierdurch, und zugleich durch die vermehrte Wärme und Auseinanderſetzung der flüſſigen, die Ausdunſtung, und leitet ſolcher Geſtalt den ſchädlichen Zufluß nach den innern Theilen wieder zurück nach den äuſſern. Alles dieſes iſt heilſam; aber es iſt nicht hinlänglich. Man muß allemahl befürchten, daß von der Zurücktretung der Säfte ſchon ein Schade in den innern Theilen angerichtet worden ſeyn könnte, und man muß auch dafür Sorge tragen, daß er nicht überhand nehme. Bloß dieſer Unachtſamkeit iſt es zu zuſchreiben, daß die Erkältungen oft ſo gefährliche Krankheiten, ja den Tod ſelbſt, nach ſich ziehen.

Wenn die Arbeiter in der Aernde faſt im Schweiße zerfließen und von dem unleidlichſten Durſte gequält werden, ſo trinken ſie das kühlſte Waſſer, ſo ſie haben können, werfen die Kleider ab, und laſſen ſich ſo lange von der kühlen Luft anwehen, bis ſie merken, daß ſie recht abgekühlt ſind. Alsdann fahren ſie wieder fort zu arbeiten, und glauben, wenn ſie wieder zu ſchwitzen anfangen, daß ihnen die Erkältung nichts ſoll ſchaden können. Dieſer Irrthum hat einen noch größern Schein, als wenn man glaubt, daß das Theetrinken und Schwitzen im Bette den Schaden wieder werde gut machen können; denn ein durch die Bewegung des Leibes hervor gebrachter Schweiß iſt zur Vorbeugung ſolcher Krankheiten, die von der zurück getriebenen oder unterbrochenen Ausdunſtung her rühren, allemahl beſſer und kräftiger, als ein im Bette hervor gebrachter. Nichts deſto weniger bezeuget die Ruhr, nebſt einer Menge von andern Krankheiten, welche zur Aerndezeit den Landmann zu befallen pflegen, zur Genüge, daß alle ſeine Vorſicht nicht

zureicht, den beſorgten Uebeln vorzubeugen. Daß ein kalter Trunk einem erhitzten Pferde den Tod zuwege bringe, und es öfters nichts helfe, wenn man ſie ſich gleich bald darauf wieder in Schweiß gehen läßt, iſt oben S. 352, f. erwähnt worden.

Eine ſehr gewöhnliche Urſache **der Krankheiten des Landmannes** beſteht darin, daß man ſich nach ſtarker Erhitzung an einem kalten Orte hinleget und ausruhet. Hierdurch wird die Ausdunſtung der Haut ſchnell unterbrochen, und wenn ſich dieſelbe zu den innern Theilen wendet, verurſachet ſie viele ſehr heftige Krankheiten, beſonders die Bräune, Bruſtentzündungen, Seitenſtechen und Kolik von einer Entzündung der Gedärme. Man kann dieſe Uebel ſtets, durch die Vermeidung ihrer Urſache, verhüten; wenn es aber bereits geſchehen iſt, und man die erſten Zufälle der Krankheit merket, die ſich aber zuweilen erſt nach einigen Tagen einſtellen können, ſo muß man alſobald Blut laſſen, die Füße in mäßig warmen Waſſer baden, und viel Fliederblumenthee mit Honig und Eſſig trinken. Man nimmt zu einer Handvoll Fliederblumen, 4 Loth Honig und 3 Loth guten Eſſig, gießt 1 bis 1½ Quart kochendes Waſſer in einem irdenen Gefäße darauf, rühret es ein wenig um, daß der Honig ſchmelze, und läßt es zugedeckt ſtehen, daß es kalt werde; alsdann wird es durch Leinwand geſeihet, und ſo, lauwarm gemacht, getrunken. Durch dieſe Hülfsmittel wird oft der Krankheit vorgebeuget; hingegen würde man ſie nur, wie kurz vorher gezeigt worden iſt, verſchlimmern, wenn man ſich mit hitzigen Sachen in Schweiß ſetzen wollte.

Bey großer Erhitzung kaltes Waſſer zu trinken, iſt eben ſo ſchädlich, ja, die Folgen davon kommen gemeiniglich ſchneller, und mit mehrerer Heftigkeit. Man ſieht davon die ſchrecklichſten Beyſpiele, von den allerheftigſten Hals- und Bruſt-Entzündungen, Koliken, Entzündungen der Leber und aller übrigen Eingeweide des Unterleibes, mit unglaublichem Aufſchwellen, mit

Erbre=

Erbrechen, Verhaltung des Urins und unausſprechlicher Beängſtigung. Die beſten Hülfsmittel ſind hier, gleich anfangs reichlich Blut zu laſſen, und laue und dünne Getränke in ſtarker Quantität zu trinken, z. E. laues Waſſer mit dem fünften Theile Milch vermiſcht, oder laues Gerſtenwaſſer mit Salpeter, Honig und Eſſig, oder eine dünne Mandelmilch; ferner, den Hals, die Bruſt, den Unterleib mit lauem Waſſer zu bähen, und Klyſtiere von lauem Waſſer, mit ein wenig Milch vermiſcht, zu nehmen. In dieſem und in dem vorhergehenden Falle hat zuweilen ein laues Bad über den halben Leib, nach dem Blutlaſſen, ſchnelle Erleichterung verſchafft.

Das Gerſtenwaſſer wird alſo zubereitet. Man kochet 4 Loth Gerſte mit 2½ Quart Waſſer, bis ſie ganz aufgeplatzt iſt. Beym Ende des Kochens thut man 1½ Quent Salpeter hinein, ſeihet das Waſſer durch Leinwand, und miſchet alsdann 3 Loth Honig und 2 Loth Eſſig darunter. Die Gerſte wird vorher in warmen Waſſer gewaſchen, damit ſie vom Staube gereiniget werde. In Ermangelung der Gerſte kann man auch Haber nehmen.

Die Mandelmilch wird folgender Maßen zubereitet. Man ſtößt 6 Loth ſüße abgehülſete Mandelkerne und 2 Loth Kürbiß- oder Melonenkerne in einem Mörſer, und gießt nach und nach 1 Nößel Waſſer dazwiſchen, drückt es durch Leinwand, ſtößt das ausgedrückte Mark mit noch einem Nößel Waſſer, drückt es wieder durch, und wiederhohlt dieſes zum dritten, ja wohl zum vierten Mahle. Zuletzt kann man alles Waſſer nochmahls mit dem Marke durchſtoßen, und ſodann durchſeihen. Man kann, wenn die Mandeln geſtoßen werden, ohne Gefahr 1 Loth Zucker mit ſtoßen, welches gewiß keine Hitze machen wird, wie man gemeiniglich glaubt. Man kann auch ein Par Löffelvoll Orangenblüth- oder Zimmet-Waſſer darunter miſchen, um den Geſchmack zu erhöhen.

Was die Vorſichtigkeit in Anſehung der Kleidung betrifft, ſo ziehen kluge Arbeitsleute, welche ſich währender Arbeit entkleiden, die Kleider wieder an, wenn ſie am Abend nach Hauſe gehen. Die andern, welche dieſelben

auf ihren Werkzeugen nach Hauſe tragen, müſſen zuweilen für dieſe Nachläſſigkeit ſehr büßen.

Erkältung der Pferde. Wenn ein Pferd ſcharf geritten worden iſt, und ſich erhitzt hat, nachher aber allzu geſchwinde abgekühlet wird, ſo müſſen natürlicher Weiſe die Schweißlöcher ſeiner Haut ſich geſchwinde zuſchließen, und die Materie der Transſpiration verhindern, ihren gewöhnlichen Lauf zu nehmen. Da nun die Lunge und das Gehirn von einer zarten Beſchaffenheit ſind, daß ſich leicht alles dahin ziehen kann: ſo ſetzt ſich auch die Krankheit bald in dieſem, bald in jenem ſolcher edeln Theile des Körpers feſt. Oefters wird die Erkältung verurſachet, wenn man, nach ſcharfen Reiten, den Schweiß, der den ganzen Körper naß macht, abzuwiſchen, und dem Pferde eine Decke aufzulegen, unterläßt.

Um zu wiſſen, ob ſich ein Pferd nur jüngſthin erkältet hat, darf man ihm nur zwiſchen die Kinnbacken fühlen. Denn, wenn die Drüſen oder Mandeln nicht geſchwollen ſind, ſo läßt ſich daraus ſchließen, daß es noch nicht vor gar langer Zeit geſchehen ſeyn müſſe. So iſt es auch ein Zeichen, daß dieſe Krankheit noch nicht alt iſt, wenn es beym Athemhohlen raſſelt, oder wenn bey dem Trinken das Waſſer mehr, als gewöhnlich, zu den Naſenlöchern heraus läuft.

Im Anfange der meiſten Erkältungen iſt, weil dieſelben mehr oder weniger von einem Fieber begleitet ſind, der Aderlaß dienlich. Denn, da die ſtockende Materie der Ausdunſtung eine Wallung im Blute verurſachet, ſo kann dieſes Mittel, wenn man ſich deſſen gleich im Anfange bedienet, ehe die Natur die Materie der Krankheit durch einen andern Weg auszutreiben ſuchet, allerdings ſehr dienlich ſeyn. Das zweyte Hülfsmittel iſt mäßige Bewegung, wobey man den Pferden warmes Waſſer und Habermehl gibt. Warme Decken um den Kopf und die Bruſt gelegt, tragen ſehr viel bey, die Krankheit bald zu Ende zu bringen, welches man aus

dem

dem Ausfluſſe durch die Naſenlöcher erkennen kann. Wenn man einem ſolchen Pferde Futter geben will, muß man ſowohl die Krippe, als die Naſe, vorher reinigen; man muß ihm auch zu der Zeit nicht viel Heu vorwerfen, weil es ſolches bey dem Athemhohlen auf einmahl verunreinigen würde. Wenn ein Pferd dergleichen Heu eine Zeitlang nach einander frißt, verdirbt es ihm den Magen. Man muß auch aus dem Heue den Staub recht wohl ausſchütteln, und daſſelbe etwas mit Brunnen= oder Regen=Waſſer beſprengen; denn man hat aus der Erfahrung, daß trockenes Heu dieſe Krankheit verlängert, und verhindert, daß die Drüſen den Schleim nicht ſobald durch die Naſenlöcher von ſich geben, als ſonſt geſchieht. Bey den meiſten Erkältungen ſind auch gebrühte Kleyen dienlich, welche heiß in die Krippe gethan werden müſſen. Denn der Brudel, (Brodem) trägt zur Cur nicht wenig bey, weil er den Ausfluß aus der Naſe befördert, wodurch das Pferd am erſten erleichtert wird; und ſo lange dieſes nicht erfolgt, wird es verdroſſen und matt thun, den Kopf in die Krippe hängen, und es werden ihm die Augen überlaufen.

Da ein Pferd, welchem eine üble Materie aus der Naſe läuft, aller Wahrſcheinlichkeit nach, viel davon mit dem Haber und Heu hinterſchlucket: ſo kann nicht undienlich ſeyn, daß man, wenn die Krankheit vorüber iſt, ein Purgirmittel gibt. Man nimmt z. E. Roßaloe, 1½ Unzen; Glauberiſches Salz, 1 Unze; Anießöhl, 2 Quent; Saffranſyrupp, 1 Unze; knetet dieſe Dinge wohl unter einander, arbeitet etwas Schwefelblumen darunter, macht 2 Biſſen oder Kugeln daraus, und gibt es dem Pferde ein. Man muß dieſes alle 10 Tage wiederhohlen, ſo lange es das Pferd aushalten kann. Doch wird es gemeiniglich an zwey Mahlen genug ſeyn. Auch iſt der Aderlaß zu wiederhohlen.

Hat ein Pferd eine Erkältung im Kopfe, welches an dem raſſelnden Geräuſche beym Athemhohlen zu merken iſt: ſo ſind Geduld und warme Decken hauptſächlich ſehr nöthig, weil die ſchädliche Materie Zeit braucht, ſich in ſolcher Menge zu ſammlen, daß ſie durch die Naſe

leicht

leicht ausgeworfen werden kann. Man laſſe alſo den Leib und Kopf des Pferdes, eine lange Zeit hindurch, wohl bedecken; und wenn aus der Naſe etwas heraus zu fließen anfängt, bläſet man von folgendem Nieſepulver etwas in die Naſenlöcher, welches des Tages zwey bis drey Mahl geſchehen kann, bis der Ausfluß nach und nach aufhört.

Man nimmt getrocknete Blätter von Haſelwurz, 1 Loth; weiße Nieſewurzel, 1 Qu.; pülvert beydes ſehr hart, und hebet es in einem wohlverſtopften Glaſe zum Gebrauch auf.

Die ganze Zeit über, läßt man ihm warmes Waſſer und Habermehl, nebſt gemengten Futter und benetzten Heu, wie bereits oben gemeldet worden iſt, geben. Hat der dabey befindliche Huſten keine Auszehrung zum Grunde, und ſind die Schleimdrüſen nicht zu ſehr angegangen, werden die jetzt erwähnten Mittel, nebſt den Th. VIII, S. 382, f. beſchriebenen Cordialballen, zur völligen Cur hinreichen.

Zeiber's Lehrbegriff von den Krankheiten der Pferde, Berl. 1771, 8. S 74, fgg.

Erker, oder, wie es eigentlich geſchrieben werden muß, **Aerker** (*), ein heraus gebauetes Stück an einem Hauſe, oder eigentlich, ein mit Fenſtern verſehenet und oberwärts bedeckter Balcon.

Von dieſen Aerkern iſt überhaupt zu merken, daß, weil den Nachbarn dadurch die freye Ausſicht genommen wird, niemand berechtigt ſey, dergleichen bey ſeinem Hauſe, wo es nicht vorher geweſen iſt, anzubringen; dafern nicht, nach Gewohnheit des Ortes, ſelbige faſt an allen Häuſern zu finden ſind, wie man z. B. in Leipzig wahrnimmt.

Erlan-

(*) Dieſes Wort iſt aus dem Lat. Arcora, der mittlern Zeiten, welches entweder von Arca herzuleiten iſt, weil ein Aerker einem Kaſten nicht unähnlich ſieht, oder auch von Arcus, ein Gewölbe, weil man ſie ehedem auf gewölbte Bogen zu ſetzen pflegte. Nieder. Arkener oder Aerkner.

Sonſt heißt ein Aerker an einigen Orten auch ein Ausſtich, Ueberſtich, Ausladung, Ueberhang, in Weſtphalen Urſteeke, und am Rheine eine Laube.

Erlanger Bier, ſiehe Th. V, S. 21.
Erlanger Leder, ſiehe unter **Leder**.
Erlaß, ſiehe **Remiſſion**.
Erlaßſchein, eine geſchriebene oder gedruckte Beſcheinigung, welche Jemanden, der bisher bey mir in Arbeit oder Dienſten geſtanden hat, bey ſeiner Erlaſſung oder Dimiſſion ertheilt wird. Siehe **Abſchied**.

Circulare an ſämmtliche Kammern, daß kein *Ouvrier*, er ſey Meiſter oder Geſelle, von den Fabriken, ohne einen gedruckten Erlaßſchein dimittiret werden ſoll, und daß alle geſchriebene Erlaßſcheine für ungültig erklärt worden, *d. d.* Berl. d. 2 Aug. 1770, ſt. in der Edictenſamml. v. J 1770, No 54.

Von den Erlaßſcheinen des Geſindes, ſiehe im Art. **Geſinde**.

Erlaucht, iſt in dem gemeinen Sprachgebrauche längſt veraltet, und war ehedem für illuſtris, berühmt, üblich. Beſonders wurde es, ſowohl im Oberdeutſchen als Niederſächſiſchen, als ein Ehrentitel fürſtlicher Perſonen, für das heutige **durchlauchtig** gebraucht. Der irlüchte Hochgebohrne Fürſt und Herr — Herzog zu Sachſen, heißt es noch in einer Urkunde von 1472. In den neuern Zeiten hat man dieſen veralteten Titel wieder hervor geſucht, und ihn den Reichsgrafen beygeleget.

Erle, Eller, Alnus; ſiehe Th. I, S. 541—562.
— (ſchwarze) Rhamnus Frangula; ſ. **Faulbaum**.

Erlegen. 1. Darnieder legen, d. i. in einem Kampfe oder Streite gewaltſamer Weiſe um das Leben bringen. Ein Wild erlegen, bey den Jägern, es erſchießen, oder abfangen. Siehe **Legen**.

2. Darlegen, herlegen, von Geld und Geldſummen. Die Strafe erlegen, die Geldſtrafe bezahlen. Die Steuern, die Brandſchatzung, die Lehenware, die Unkoſten erlegen.

3. Im gem. Leben, imgl. im Bergbaue, werden Pflugſchare, Eiſen, Keilhauen u. ſ. f. erleget, wenn ſie angeſchweißet und geſchärfet werden.

Erleuchtung der Straßen, ſiehe **Laterne**.

Ermattung, eine Krankheit der Bienen; ſ. Th. IV, S. 740, f.

Ermel, Aermel, (*), L. Manica, Fr. Manche, heißt bekannter Maßen derjenige Theil des Kleides, Hemdes ꝛc. welcher die Arme bedecket. Nach Verſchiedenheit der Moden ſind ſie lang oder kurz, weit oder enge, offen oder zugeſpitzt, mit und ohne Aufſchlägen oder Klappen, u. d. m. Das gemeine Frauenvolk zieht, bey ſchmutzigen Haus- und Feld-Arbeiten, beſonders dazu verfertigte Aermel von grober gefärbter Leinwand oder Zwillich, über die gewöhnlichen Kleider hinweg, um letztere zu ſchonen und rein zu erhalten.

Einem etwas auf den Aermel heften oder binden, figürl. doch nur im gemeinen Leben, ſeine Leichtgläubigkeit mißbrauchen. Etwas aus dem Aermel ſchütten, auch nur im gemeinen Leben, etwas ohne vorhergegangenes Nachdenken vorbringen, ohne Zweifel von den weiten Aermeln der Geiſtlichen, daher es auch, beſonders von Predigten, die ohne Zubereitung gehalten werden, gebraucht wird.

Die kleinen, von weißer ſauberer Leinwand oder Kattun, Neſſeltuch, Terleton, und anderm zarten Gewebe gemachten Aermel, die meiſtens nur ein wenig über den Elbogen reichen, und welche ſich das Frauenzimmer unter den Kleiderärmeln über dem Arme anknüpfen läßt, heißen **Halb-Aermel**. Sie ſind entweder ſchlecht, oder mit Spitzen, Kanten und Zäckchen umſtochen und eingefaßt.

Ermin, nennet man in den levantiſchen Handelsplätzen und Stapelſtädten, und inſonderheit zu Smirna, die Zollabgabe, welche man für die ein- und ausgehenden Waaren bezahlet.

Die

(*) Aermel, im Lateine der mittlern Zeiten armillum, armilla, armelus, Schwed. Arm, iſt das Verkleinerungswort von Arm, und bedeutet eigentlich einen kleinen Arm. Es erhellet daraus zugleich, daß dieſes Wort mit dem größten Rechte mit einem Ae geſchrieben wird, obgleich das E ſchon alt und ſehr gemein iſt.

Die Franzoſen haben zwar eine Zeitlang 5 pro Cent, den Zoll Ermin betreffend, bezahlt, da doch die Engländer nur 3 entrichteten. Jedoch iſt, vermöge der durch Hrn. von Nointel im J. 1673 erneuerten Capitulationen zwiſchen Frankreich und der Pforte, dieſe Abgabe, in Anſehung der Franzoſen, und auch derer, die unter der franzöſiſchen Flagge nach der Levante gehen, ebenfalls auf 3 pro Cent geſetzt worden. Auſſerdem aber wird daſelbſt noch eine Abgabe, Droit doré genannt, bezahlet, welche ungefähr ¼ pro Cent beträgt.

Erminette, ſiehe Hohl-Beil.

Ernde, Aernde (*), L. Meſſis, Fr. Moiſſon, Recolte.

1. Eigentlich die jährliche Einſammlung der Feldfrüchte, die Erfüllung der Hoffnung eines Landmannes; die **Kornärnde, Getreideärnde, Weizenärnde, Gerſtenärnde, Heuärnde.**

2. In

(*) Die Aernde, bey dem Ottfried Arno, bey dem Tatian Arni, bey dem Notker Arnot, bey den Frieſen und Weſtphalen noch Arne und Erne, bey den Schweden ann, and, är, äring, ſtammet von dem alten arnen, ärnden, und in weiterer Bedeutung, verdienen, her. Kearnen kommt bey dem Kero ſchon für verdienen vor, und earnen findet ſich in eben der Bedeutung bey dem Mattheſius und im Theuerdanke, ja in einigen oberdeutſchen Gegenden iſt es noch üblich. Arnen kommt in dieſer Bedeutung mit dem Griechiſchen ἄρνυμαι, ich nehme, überein, und daß arare bey den Römern auch zuweilen ärnden bedeutet habe, beweiſet Herr Ihre mit einer Stelle aus dem Cicero. Das hohe Alterthum dieſes Wortes macht es ungewiß, ob es von Aehre, Spica, oder von ären, pflügen, abſtammet. Indeſſen erhellet doch daraus, daß die Schreibart mit dem Ae, der mit dem E, allemahl vorzuziehen iſt. Ob aber das de am Ende das characteriſtiſche Kennzeichen der Abſtractorum iſt, wie Friſch behauptet, oder ob es nur um des Wohlklanges willen angehänget worden iſt, wird ſich auch nicht leicht entſcheiden laſſen, da in den älteſten Schreibarten dieſes Wortes das d völlig mangelt. Indeſſen iſt doch ſo viel gewiß, daß die Schreibart Aerndte ſich mit nichts, als der oberdeutſchen Liebe zu den harten Buchſtaben, rechtfertigen läßt. Aernte mit einem t würde noch erträglicher ſeyn, wenn nicht die gelinde Ausſprache der meiſten Hochdeutſchen für Aernde wäre. Uebrigens iſt für Aernde in Oberdeutſchland auch der Schnitt, die Fechſung, in der Schweitz der Herbſt, und bey den Niederſachſen der Auſt, Obſt, Dän. Hoſt, üblich, von dem Auguſtmonathe, in welchen die Aernde der letztern fällt.

2. In weiterer Bedeutung, auch von der jährlichen Einſammlung anderer Producte, welche ſonſt eben nicht zu den Feldfrüchten gerechnet werden. Die **Wein-Aernde**, die **Seidenärnde**, die **Wachs- und Honigärnde**. Und in noch weiterer Bedeutung auch zuweilen von einem jeden Gewinne. *Er hat eine gute Aernde gehalten.*

3. Figürlich. 1) Die Zeit, in welcher geärndet wird. **Vor der Aernde, in der Aernde, nach der Aernde.** 2) Die Früchte, welche eingeärndet werden, oder künftig eingeärndet werden können, doch nur in der höhern Schreibart der Neuern, und mehrentheils im Plural.

Daher **ärnden** (*), 1. Die Feldfrüchte einſammeln. *Korn, Weitzen, Heu u. ſ. f. ärnden.* 2. In weiterer Bedeutung auch von andern, beſonders jährlichen Producten. *Wein, Seide, Honig und Wachs u. ſ. f. ärnden.* 3. Figürlich, genießen, doch nur in der höhern Schreibart. *Der Himmel hat nicht gewollt, daß ich die Freuden ärnden ſollte, die ich mir verſprach.*

Ich betrachte jetzt bloß die Aernde der eigentlich ſo genannten Feldfrüchte. Von der Heuärnde werde ich unter dem Art. **Heu**, von der Seidenärnde, unter **Seide**, und von der Weinärnde unter **Weinberg** handeln, ſo wie die Wachs- und Honigärnde, oder das Zeideln der Bienen, bereits im Art. **Biene** vorgekommen iſt.

Nicht alles, was Gott durch ſeinen Segen zuwachſen läßt, kommt dem Landwirthe zu Nutze, ſondern es geht

(*) **Aernden iſt zunächſt von Aernde, nachdem das alte** arnon, inarnon, arneien, **ſo bey dem Ottfried, Notker und Tatian vorkommt, veraltet iſt. Bey den Frieſen lautet dieſes Zeitwort noch jetzt** arnen. **Für ärnden ſagen die Ober-Deutſchen ſchneiden, ſechſen, einſechſen die Schweitzer herbſten, und die Niederſachſen auſten. Das Hauptwort der Aernder für Schnitter, iſt im Hochdeutſchen nicht üblich.**

geht davon, ehe er es in ſeine Scheune und auf ſeinen Boden bekommt, ſehr vieles verloren. Inſonderheit bleibt in der Aernde ein großer Theil der zugewachſenen Körner zurück, welche, wenn ſie der Landmann mit einſammelte, ſeinen Vorrath öfters gar ſehr vermehren würden.

Wenn man die verſchiedenen Aerndegeſchäfte in Erwägung zieht, und dabey überleget, durch wie viele Hände das reif gewordene Getreide gehen muß, ehe es in die Scheune kommt: ſo wird man gar leicht überzeuget werden, daß der Verluſt an Körnern, den der Land-Wirth dabey leidet, nicht von geringer Wichtigkeit ſey. Es iſt zwar gewiß, daß nicht aller Verluſt, ſo viel Behutſamkeit man auch bey der Aernde gebrauchen möchte, vermieden werden kann; inzwiſchen iſt doch auch nicht zu läugnen, daß derſelbe durch Nachläſſigkeit eines Land-Wirthes gar ſehr vermehret, und hingegen durch deſſen vernünftige Anſtalten weit geringer gemacht werden könne. In ſo weit als dieſer Verluſt an Körnern durch kluge Vorſichten eines Landwirthes zu verhüten ſteht, erfordert es deſſen Pflicht, alle dazu nöthigen Mittel vorzukehren.

Daß in der Aernde viele Körner verloren gehen, und auf dem Felde, ohne dem Landwirthe im geringſten zu Statten zu kommen, zurück bleiben, ſolches rührt daher, weil das Getreide, ehe man es in die Scheune bekommt, durch ſo viel Hände gehen, und faſt bey einer jeden eine gewiſſe Art von Gewalt ausſtehen muß. Hieraus ergibt ſich nun von ſelbſt, daß, je weniger Gewalt dem Getreide in der Aernde angethan wird, je weniger auch Körner in derſelben verloren gehen. Wenn wir alſo Regeln feſtſetzen wollen, wodurch der Verluſt der Körner, ſo viel möglich, vermieden werden ſoll: ſo müſſen wir nothwendig die verſchiedenen Aerndegeſchäfte kennen lernen, und bey einem jeden derſelben unterſuchen, wie mit dem Getreide dabey am behutſamſten zu

verfahren ſey. Weil auch die Aerndegeſchäfte nicht an allen Orten auf einerley Art und Weiſe eingerichtet ſind: ſo werden wir dabey zugleich eine Prüfung anzuſtellen haben, welche von dieſen verſchiedenen Arten den meiſten Vortheil bringe, und dem Verluſte der Körner am füglichſten vorbeuge.

Ein Landwirth, der mit ſeinem abzubringenden und einzuſammelnden Getreide behutſam umgehen, und nicht mehrere Körner, als es die äuſſerſte Nothwendigkeit erfordert, verderben laſſen will, muß ſchon vor der Aernde gewiſſe Maßregeln nehmen, um einen Theil des einzuſammelnden und auch bereits eingebrachten Getreides, deſſen er ſonſt bey der Vernachläſſigung verluſtig gehen könnte, zu erhalten. Wir wollen alſo dieſe Maßregeln, ob ſie gleich ihre Wirkung erſt theils in der Aernde, und theils auch gar nach derſelben äuſſert, vorher betrachten, ehe wir zur Unterſuchung der Aerndegeſchäfte ſelbſt ſchreiten. Ich könnte deren eine große Menge anführen, weil ein vernünftiger Landwirth ſeine meiſte Anſtalten zur Aernde nicht erſt in der Aernde ſelbſt machen, ſondern ſchon bey Zeiten, um in derſelben alle höchſt ſchädliche Verſäumniß aus dem Wege zu räumen, darauf bedacht ſeyn muß. Weil aber die mehreſten von den vor der Aernde gleichſam voran gehenden Anſtalten bey der Unterſuchung der verſchiedenen Aerndegeſchäfte ſelbſt mit vorkommen werden: ſo will ich, um nicht ohne Noth weitläuftig zu ſeyn, nur einige von den **Maßregeln, die ein Landwirth vor Eintretung der Aernde zu beobachten hat,** und wodurch ganz offenbar ein großer Verluſt an Körnern vermieden wird, voran ſchicken.

Das erſte, worauf ein Wirth vor Eintretung der Aernde zu denken hat, beſteht darin, daß er ſeine Scheunen, worin das einzuſammelnde neue Getreide aufbehalten werden ſoll, in guten Stand zu ſetzen ſuche,

damit

damit das eingebrachte Getreide darin weder verderbe, noch ſonſt auf andere Art etwas davon verloren gehe. Es ſetzt aber ein Wirth ſeine Scheunen in guten und zur Aufbehaltung des neu einzuſammelnden Getreides tüchtigen Stand, wenn er den Platz in der Scheune zu beyden Seiten der Tenne, wohin die Garben geleget werden, (die Banſen, den Taſt) gehörig ausräumen läßt, und dem neuen Getreide wieder ein friſches Lager machet. Dasjenige Stroh, was in dem vorigen Jahre in den Banſen untergeſtreuet geweſen iſt, muß nothwendig die Feuchtigkeit der Erde an ſich gezogen haben, und dadurch dumpfig und moderig geworden ſeyn. Wollte man nun dergleichen Stroh ferner in den Banſen liegen laſſen, und wieder das friſche Getreide einbanſen, ſo müßte nothwendig wenigſtens die Unterlage davon anziehen und gleichfalls dumpfig werden, welches aber ſowohl an Stroh, als an Körnern, einen offenbaren Schaden verurſachen würde. Die Nachläſſigkeit, dem Getreide nicht bey einer jeden Aernde ein neues Lager von friſchem Stroh zu machen, würde um ſo viel unverantwortlicher ſeyn, als ein Land-Wirth, auſſer der wenigen Mühe, die ihm ſolches Ausräumen der Banſen koſtet, nicht den geringſten Schaden davon hat. Denn das in den Banſen gelegene alte Stroh und Gemüll, iſt, da es ſchon viele Feuchtigkeiten an ſich gezogen hat, zum Düngermachen ganz unvergleichlich; und man darf daher nur dasjenige friſche Stroh, welches man ſonſt in den Dünger geworfen haben würde, an deſſen Statt zu einer neuen Unterlage in die Banſen nehmen. Ueberhaupt aber iſt dabey zu merken, daß man dieſe Unterlage von Stroh nicht allzu ſchwach mache. Das Getreide, und inſonderheit die unterſten Lagen deſſelben, können ſonſt gar leicht von den Feuchtigkeiten des Erdreiches anziehen, und dadurch, wie vorhin erwähnt worden iſt, an Stroh und Körnern Schaden leiden. Je ſtärker und

dicker man die Unterlagen machet, je ſicherer verfährt man mit dem Getreide.

Das Ausräumen der Banſen muß einige Wochen vor der Aernde geſchehen, damit ſich unterdeſſen der dumpfige Geruch verziehen möge; in welcher Abſicht man auch, wenigſtens des Tages über, ſowohl die Scheunthore als die Staublöcher offen ſtehen läßt, damit die friſche Luft die Scheune recht durchſtreichen möge. Und obwohl einige Landwirthe, worunter inſonderheit der Verfaſſer des klugen Landmannes, Th. 2, S. 371, gehört, vorgeben wollen, es ſey ſehr ſchädlich, wenn die Hühner in die aufgeräumten Scheunen können, ſo ſehe ich doch hierin nicht die geringſte Bedenklichkeit, vielmehr halte ich dafür, daß man das Hühnervieh ſowohl als die Tauben, nach der Räumung gar füglich in die Scheunen laſſen könne. Denn, auſſerdem daß die hier und da liegen gebliebenen Körner, welche ſonſt nur wieder unter das neue Getreide, welches doch vielleicht nicht einmahl von der Sorte iſt, kommen würden, dem Federviehe, welches ohnedies kurz vor der Aernde die meiſte Noth leidet, vortrefflich zur Nahrung gedeihen, ſo wird auch durch deſſen öfteres Auf- und Abfliegen, ſehr vieler Staub von den Balken abgefledert, und dadurch die Scheunen gleichſam ausgekehret.

Bey dieſer Gelegenheit gedenke ich auch an das etwa übrig gebliebene Geſtröhde. Sollte man davon einigen Vorrath erübriget haben, ſo hat man aus deſſen Quantität, und dem Anſcheine des dermahligen Feldſegens, zu beurtheilen, ob man für beydes Platz genug in der Scheune habe, oder nicht. Wäre erſteres, ſo iſt, um vieler Urſachen willen, allerdings am beſten, daß man ſolchem Strohe, an einem beſondern Orte in der Scheune, ſeinen Platz gönne; fände ſich aber letzteres, ſo muß es freylich heraus, und, in Ermangelung anderer Gelegenheit, vor der Scheune in einen beſondern Schober gepackt werden; wobey hauptſächlich dieſes in Acht zu nehmen ſeyn dürfte, daß man das übrig gebliebene gute Futterſtroh in die Mitte des Schobers lege, und mit dem andern, bloß zum Streuen dienlichen übrigen Strohe, vor dem Verderben von der Witterung beſtmöglichſt verwahre.

Gleichwie die bisher angerathenen Vorſichten hauptſächlich dahin abzielen, daß nicht ein Theil des eingeſammelten Getreides verdorben werden möge: ſo iſt auch, theils aus eben dieſer Urſache, und theils um einen

nen wirklichen Verluſt an Körnern zu vermeiden, nöthig, daß ein Landwirth ſeine Scheunen auch, wie man zu reden pflegt, in Dach und Fach halte. Zuvörderſt muß das Dach der Scheunen in guten Stand geſetzet werden, damit durch daſſelbe der Schnee und Regen nicht hindurch dringen könne, weil ſonſt das Getreide dadurch leicht Schaden leiden kann. Inſonderheit muß ein Landwirth auf die Firſten Achtung geben, damit dieſelben gut bedeckt ſeyn mögen, weil durch dieſe vom Himmel fallende Näſſe am leichteſten durchdringt. Daß zur tüchtigen Vermachung der Firſten kein beſſeres Mittel, als die ſonſt dem Ackerbaue ſo ſchädlichen Quecken, ſey, iſt im VIII Th. S. 560, f. gezeigt worden.

Dieſe Ausbeſſerung der Dächer nimmt man, ſo bald als möglich, vor. Bey Strohdächern kann ſolches zu aller Zeit geſchehen; mit den Ziegeldächern aber iſt nicht rathſam, ſelbige eher vor die Hand zu nehmen, als bis völlig ausgedroſchen worden iſt, weil ſonſt die bey ſolcher Gelegenheit herabfallenden Stückchen Steine, Kalk und Sand, das noch liegende Getreide verunreinigen, welcher Unrath nachher auch mit auf den Boden und in die Mühle kommt. Aus eben dieſer, und vorher angeführter Urſache, darf man auch dieſe Reparatur nicht bis nach der Einärnde verſparen, ſondern man nimmt dieſelbe unmittelbar nach dem Ausdruſche vor, damit ſolche auch in dem Ausräumen und übrigen Ausbeſſerung, weder Hinderniß veranlaſſe, noch neuen Unrath einſtreue.

Ferner muß vor der Aernde auch darauf geſehen werden, ob ſich die Wände in den Scheunen in gutem Stande befinden. An den Gebäuden, die nicht ganz maſſiv von Steinen, ſondern nur von Holz aufgeführt ſind und geklebte Wände haben, pflegt ſich, den Winter über, der Lehm gar leicht abzuſpühlen, wodurch denn hin und wieder Oeffnungen entſtehen. Dergleichen Oeffnungen, wenn ſie auch noch ſo klein ſeyn ſollten, muß ein Wirth in ſeinen Scheunen nicht dulden, ſondern ſie vor der Aernde gehörig verſchmieren und ver-

machen laſſen, weil er wiedrigenfalls nicht allein, daß das Getreide von dem durch dieſelben eindringenden Schnee und Regen verdorben werde, Gefahr läuft, ſondern auch, daß viele Körner von den durch dieſe Oeffnungen durchkriechenden Tauben und Sperlingen zur Ungebühr verzehret werden möchten, befürchten muß. Inſonderheit ſind die Wände auf der Wetterſeite wohl zu verwahren, weil daſelbſt die Näſſe auch bey den geringſten Oeffnungen durchdringt, und bisweilen großen Schaden in dem Getreide anrichtet. Sorgfältige Wirthe pflegen daher an ihren Scheunen, die nach der Wetterſeite ſtehenden Giebel, wenn ſie ſelbige nicht maſſiv aufführen können, doch wenigſtens mit Bretern zu verſchlagen, und ſie dadurch wieder alle eindringende Feuchtigkeiten ſicher zu ſtellen.

Vor der Aernde unterſucht man auch die Beſchaffenheit der Tennen, ob ſolche noch in guten Stande ſind, oder einer Ausbeſſerung bedürfen, oder wohl gar gänzlich neu geſchlagen werden müſſen. Bedarf es nur weiter nichts, als daß die Tennen etwa übergoſſen, die eingedroſchenen Tiefen mit etwas Lehm ausgefüllet, und das Aeſtrich gleich getrieben werde, ſo iſt der Sache bald abgeholfen, und bey ſolcher Bewandtniß trocknet auch, in 8 Tagen, ſehr viel wieder aus. Wäre aber eine oder andere Tenne etwa dergeſtalt ſchadhaft, daß ſie ganz aufgehacket, mit neuem Lehme befahren, und gänzlich umgearbeitet werden müßte, ſo erfordert es mehr Zeit, indem ſolche kaum unter 5 bis 6 Wochen völlig ausgetrocknet wird. Daher denn, und wenn man vielleicht mit dem Ausdruſche nicht ſogleich fördern könnte, am rathſamſten iſt, dergleichen Scheunen am erſten ausdreſchen zu laſſen, wenn auch gleich das darin liegende Getreide, der Ordnung nach zuletzt hätte daran kommen ſollen, damit man dieſe Reparatur zu rechter Zeit vornehmen könne, und nicht in der Aernde die noch weichen Tennen wieder in Grund und

Boden

Boden fahre. Hat man aber mehr, als Eine Scheun-Tenne, ſo kann man gar wohl immer noch auf einer dreſchen, und das andere, wenn es ſchadhaft iſt, aufhakken und begießen, unter einander arbeiten, wieder ſchlagen und trocken machen. Man kann ſodann auch die Banſen ausräumen, die Spreu auf die noch etwas weiche Tenne werfen, und dieſe nachher ſchlagen, ſo wird dieſelbe deſto beſſer.

Endlich beſieht man auch die **Einfahrt**, ſowohl in den Hof ſelbſt, als hauptſächlich in die Scheunen. So wichtig dieſes Stück der Beſorgung iſt, daß die geladenen Wägen der Gefahr des Umwerfens nicht ſo ſehr unterworfen ſeyn, Schiff und Geſchirr ruinirt, vieles Getreide ausgebröſet, und viele Zeit unnütz verderbet, auch inſonderheit dem Zugviehe das Einrücken auf die Tenne nicht noch ſauerer gemacht werde, als es ihm gemeiniglich ſchon wird: ſo leicht wird auch dagegen dieſem Mangel können abgeholfen werden, ſo, daß ich mich dabey nicht länger aufhalten darf, ſondern mich begnüge, ſolches nur erinnert haben.

Die zweyte Maßregel, die ein Landwirth, um den Verluſt der Körner in der Aernde zu vermeiden, ſchon vor deren Eintritt zu nehmen hat, beſteht darin, daß er auf einen **hinlänglichen Vorrath von Strohbändern (Strohſeilen) bedacht ſeyn müſſe.** Es führt der Mangel an dergleichen in der Aernde ſehr viele Unbequemlichkeit mit ſich, wovon eine jede ſo wichtig iſt, daß man denjenigen unmöglich für einen guten und fleißigen Wirth halten kann, welcher nicht bey Zeiten ſich damit zu verſorgen bemühet iſt. Die Verſäumniß, welche dadurch bey dem Einſammeln des Getreides entſteht, fällt einem Jeden von ſelbſt in die Augen. Ich werde aber jetzt zeigen, wie durch den Mangel der nöthigen Strohſeile ein großer Theil der zugewachſenen Körner recht liederlich verderbet werde, und es alſo in einer vernünftig eingerichteten Wirthſchaft unumgänglich

lich nöthig ſey, daß man zu einem hinreichenden Vorrathe derſelben für alle Getreideſorten Sorge trage.

Ich ſage mit Fleiß **für alle Getreideſorten.** Denn die meiſten, als: Weitzen, Gerſte und Haber, ſind ſo beſchaffen, daß ſie nicht anders, als in eigenen dazu gemachten Seilen, gebunden werden können, folglich dabey durch die Verabſäumung der Bände wohl Verſäumniß in der Aernde, nicht aber eigentlich ein Verluſt an Körnern, angerichtet werden kann, weil die faulen Wirthe, die vor der Aernde nicht den nöthigen Vorrath davon anſchaffen, doch endlich in der Aernde ſelbſt dafür zu ſorgen genöthigt ſind. Allein, das Korn oder der Rocken, welches in den meiſten Landwirthſchaften den größten Theil der zugewachſenen Früchte ausmacht, iſt inſonderheit dasjenige Getreide, bey welchem viele nachläſſige Haushalter der Strohſeile ganz und gar entübrigt ſeyn zu können glauben. Man bindet nähmlich daſſelbe in Kornſeile, die von dem in den Schwaden liegenden Korne genommen, und erſt mitten unter dem Binden geſchürzet werden. Wenn man nun in Erwägung zieht, wie viele Gewalt zur Schürzung eines tüchtigen Bandes angewendet werden muß, und daß die Zuſammenſchürzung deſſelben an den Enden, wo die Aehren ſitzen, geſchieht: ſo kann ein Jeder, der auch niemahls dergleichen Kornſeile geſehen hätte, leicht begreifen, daß in einem ſolchen Bande wenige Körner übrig bleiben können, ſondern ſich faſt alle, und zwar vornehmlich die allerreifſten und vollkommenſten, recht muthwilliger Weiſe ausgerungen werden müſſen. Der dadurch verurſachte Schade fällt noch mehr in die Augen, wenn man ſieht, daß viele von dieſen Kornſeilen, nachdem ſie geſchürzet worden ſind, unter dem Binden wieder zerreiſſen, und daher an deren Statt andere verfertiget werden müſſen. Es iſt auch gar natürlich, daß ein Kornſeil nicht ſo gut halten kann, weil dieſe eines Theils mit mehrerm Fleiße und Mühe gemacht werden,

und andern Theils das dürre Korn nicht ſo feſt geſchürzet werden kann.

Ich füge einen Verſuch einer Ausrechnung, wie viel durch das Binden in friſche Kornſeile verloren gehen könne, bey. Man rechnet gemeiniglich, daß von einer Schütte Stroh 1½ Schock bis 7 Mandeln Seile geſchürzet werden können; und man wird der Sache nicht zu viel thun, wenn man bey den Kornſeilen 2 Garben auf 1 Schütte Stroh rechnet, daß alſo aus 1 Garbe 3 Mandeln Korn-Bände zu ſchürzen wären. Geſetzt nun, daß auf einem Gute der Einſchnitt an Korn oder Rocken in 1000 Schock beſtände: ſo würden hierzu wenigſtens 1200 Schock Bände erfordert, weil auch von den allertüchtigſten Strohſeilen unter dem Binden viele zerreiſſen, und auf andere Art zu Schanden gehen. Zu 1200 Schock Kornſeile gehören, nach den vorhin angenommenen Sätzen, 1600 Garben, welche ungefähr 27 Schock ausmachen. Wenn nun der gewöhnliche Ausdruſch von 1 Schock, 3 Scheffel beträgt; und ich auch zugeben will, daß in den Kornſeilen noch ein Drittel von Körnern übrig bleibt: ſo wird doch der Verluſt an Körnern allemahl pro Schock 2 Scheffel betragen, und folglich ein Eigenthumsherr eines ſolchen Gutes, als oben angenommen worden iſt, wenigſtens 54 Scheffel der beſten und vollkommenſten Körner durch dieſe liederliche Wirthſchaft einbüßen. Dieſen anſehnlichen Verluſt nun kann man vermeiden, wenn man bey Zeiten für einen hinlänglichen Vorrath tüchtiger Strohſeile für alle Getreideſorten ſorget.

Hiernächſt raubt ſich auch der Schnitter, durch Anfertigung der Kornſeile, die Zeit, und er kann überdem die Strohſeile in der Scheune verfertigen, ohne eine andere, noch größere Pflicht zu verſäumen, welches doch wohl in der eigentlichen Zeit der Aernde nicht Statt findet, in der man jeden Augenblick dem Hauptgeſchäfte widmen ſollte.

Was die Verfertigung der Strohſeile ſelbſt betrifft, ſo muß dazu das längſte und ſtärkſte Stroh genommen, und ſolches bey Zeiten dazu gewählet und auf die Seite geleget werden. Man thut daher übel, wenn man das zuletzt ausgedroſchene Stroh dazu widmen will, indem es nicht allemahl zutrifft, daß daſſelbe das längſte und ſtärkſte iſt, ſolches auch gemeiniglich ſchon vieles von den Mäuſen gelitten hat. Mit Verfertigung dieſer

Seile muß ein Wirth nicht etwa bis auf die letzte Zeit vor der Aernde warten, ſondern eher, und ſo oft es ſeine übrige Wirthſchaftsgeſchäfte verſtatten wollen, daran arbeiten laſſen. Die Witterung pflegt öfters die Wirthſchaftsgeſchäfte auf dem Felde zu unterbrechen, und den Arbeitern gleichſam einige Ruhetage zu verſchaffen. Wenn man nun ſolche Zeiten, wo man ſonſt in der Wirthſchaft nichts vornehmen kann, zu dieſer Arbeit anwendet; ſo wird man ganz unvermerkt, und ohne die geringſte Unbequemlichkeit, zu einem hinlänglichen Vorrathe von Strohſeilen gelangen.

In dem ſorgfältigen **Haus- und Wirthſchaftsverwalter**, wird behauptet, daß in den langen Tagen, nähmlich von Oſtern an, eine Perſon in einem halben Tage gar füglich 26 Schock Seile ſchürzen könne. Allein, 30 Schock ſind, wie ich gewiß weiß, ein Meiſterſtück für den beſten Arbeiter auf einen ganzen Tag, und wenn er auch einer der längſten im Jahre wäre.

Man pflegt an einigen Orten, an ſtatt des Strohes, Schilf zu nehmen; allein ſolche Schilfſeile taugen zu den ſchweren Getreideſorten, als: Weitzen und Korn, nicht recht, weil die Garben allzu ſtark werden, und folglich bey dem Aufladen und Einbanſen nicht wohl hantieret werden können. Zu dem Haber hingegen ſind die Schilfſeile gut, weil dieſes ein leichtes Getreide iſt, wovon ganz füglich ein ſtärkeres Gebund gemacht werden kann.

Vom Gebrauche der **Wieden** an ſtatt der Stroh-Bänder, welcher für Waldungen nachtheilig iſt, ſiehe unter **Wiede**.

Hat ſich ein Wirth mit Stroh- oder Schilf-Bändern vor der Aernde gehörig verſorgt, ſo muß er auch darauf bedacht ſeyn, ſein Geſchirr, Riemen- und Seil-Werk, Schoßgabeln ꝛc. in den Stand zu ſetzen, auch ſeine Aerndewägen ſorgfältig nachſehen, damit alles daran gehörig beſtellt ſey; auch ein Par Räder und Leitern, desgleichen eine Achſe, im Vorrath zu beſorgen, damit,

wenn

wenn etwas unvermuthet beſchädiget würde, der Mangel ſogleich ohne die geringſte Verzögerung der Aernde-Geſchäfte könne erſetzet werden.

Wer mit ſeinem im Dienſte ſtehenden Leuten der Aernde nicht gewachſen iſt, thut wohl, daß er ſich der Hülfe und des Beyſtandes anderer Perſonen durch ein gewiſſes Handgeld, nach einem feſtzuſetzenden Tagelohne verſichere, und ſolches in Zeiten bewerkſtellige, da in der Aernde ſelbſt dergleichen Tagelöhner ſeltener aufzutreiben ſind, ſelbige auch alsdann eben darum den Tagelohn ſteigern, und die arbeitſamſten und tüchtigſten ſchon von andern Wirthen beſprochen ſeyn könnten. Am zuträglichſten iſt es, wenn man dergleichen Arbeiter in ſeinem Dorfe, oder doch in der nächſten Nachbarſchaft, auffinden kann, indem man dieſe nicht nur um einen geringern Tagelohn zu erhalten pflegt, ſondern dieſe ſich auch dürften gefallen laſſen, ob ſie zu ganzen oder halben Tagen gebraucht werden möchten; dagegen fremde und entfernte Tagelöhner allezeit zu ganzen Tagen Arbeit und den verabredeten Lohn verlangen, es möge die Witterung zur Aernde wohl oder übel ausfallen. Ein vorſichtiger Wirth verſorget ſich auch in Zeiten mit nöthigen Speiſen und Getränken, welche er zum Unterhalte ſeiner Leute bedarf, damit er nicht, dieſer unentbehrlichen Bedürfniſſe wegen, die Arbeiter von dieſem Geſchäfte abziehen und ſie als Bothen überall herum ſchikken dürfe, den Vorrath auf jeden Tag einzuhohlen. Von der Aerndeſpeiſung des Dienſtvolkes der Unterthanen, und dem Aerndebiere, ſiehe den Art. **Geſinde-Speiſung**. Endlich ſchonet ein vernünftiger Wirth vor der Aernde auch ſein Zugvieh, und treibt es nicht ohne die größeſte Noth ab, ſondern läßt ihm ſeine nöthige Ruhe, damit es bey der Aernde genugſame Kräfte zur muntern Arbeit behalte.

Nachdem ich dasjenige, was ein ſorgfältiger Wirth ſchon vor der Aernde veranſtalten muß, umſtändlich gezeigt

zeigt habe: ſo komme ich nunmehr zu den **Aerndegeſchäften ſelbſt.**

Alles, was in der Aernde mit dem Getreide vorgenommen wird, läßt ſich ganz füglich unter drey Abtheilungen bringen. Die erſte Sorge in der Aernde muß dahin gehen, daß das Getreide gehörig abgebracht und nieder geleget werde; demnächſt hat ein Landwirth auf das Sammeln des abgebrachten und niedergelegten Getreides zu denken; und endlich muß deſſen Vorſorge ſich damit beſchäftigen, daß daß abgebrachte und geſammelte Getreide auch gut und ſicher eingebracht und verwahret werden möge.

Das erſte Geſchäft, welches in der Aernde vorfällt, iſt das **Abbringen**, oder dasjenige Geſchäft, wodurch der Halm des Getreides von dem Erdreiche, worauf es gewachſen iſt, abgeſondert wird. Ehe ich zur Beſchreibung und Unterſuchung dieſes Aerndegeſchäftes ſelbſt ſchreite, muß ich eine allgemeine Anmerkung, die gehörige Reife des abzubringenden Getreides betreffend, voran ſchicken. Die Vernunft und Natur der Sache ſelbſt gibt es, daß man bey allen Sorten des Getreides nicht eher an das Abſondern des Halmes denken kann, als bis man vorher von der gehörigen Reife und Vollkommenheit der auf dem Halme gewachſenen Körner überzeugt iſt. Es iſt die Beurtheilung der gehörigen Reife des Getreides, inſonderheit des Wintergetreides, mehrern Schwierigkeiten unterworfen, als man ſich gemeiniglich einbildet. Nicht die bloße Farbe der Halme iſt ein zureichendes Kennzeichen von der völligen Reife des Getreides, wodurch ein Landwirth, wenn er ſich nur allein hiernach richten will, bey ſehr heißen Sommertagen, in welchen der Halm ſehr geſchwinde bleichet, gar leicht zu ſeinem Schaden betrogen werden kann. Weil man das Getreide nicht ſo wohl des Strohes halber, als vielmehr der Körner wegen, einſammelt, ſo muß man auch, ehe man ſeine Sichel oder Senſe anſetzt,

ſetzt, von deren völligen Reife zuverläſſig verſichert ſeyn. So lange als die Körner noch nicht zu ihrer Vollkommenheit gelanget, ſondern noch weich ſind, und ſich mit den Fingern leicht zerdrücken laſſen, muß man ſich an die bleiche Farbe der Halme nicht kehren, ſondern, dem ungeachtet, bis zur gänzlichen Vollſtändigkeit und gehörigen Härte der Körner die Aernde im Anſtand laſſen.

Es iſt zwar wahr, daß dergleichen halbreifes Getreide ſowohl bey dem Abbringen, als auch allen andern Aernde-Geſchäften, keinen ſolchen Verluſt an Körnern leiden würde, als man bey den völlig reif gewordenen zu befürchten hat. Allein, ein Jeder ſieht von ſelbſt, daß der Verluſt, den man dadurch auf der einen Seite vermiede, auf der andern noch weit wichtiger und größer werden würde. Es iſt beſſer, daß man, mit Verluſt einiger Körner, reifes und vollkommenes Getreide in die Scheunen bekommt, als daß man ohne allen Verluſt, lauter unvollkommenes und untaugliches einärndet.

Viele Landwirthe ſtehen in den Gedanken, daß die Abbringung des halbreifen Getreides keinen Schaden verurſache, weil daſſelbe auch noch in den Garben und auf den Schwaden völlig ausreife. Ich zweifle aber, ob ein unvollkommenes Körnchen, nachdem der Halm einmahl abgeſondert iſt, dennoch zu ſeiner gehörigen Vollkommenheit gelangen könne. Daß die noch weichen und unreifen Körner, wenn ſie lange in den Schwaden liegen, dürre und hart werden, ſolches läßt ſich wohl begreifen, und iſt auch der Erfahrung gemäß. Eine andere Frage aber iſt es, ob ſie dadurch die ihnen noch mangelnde Vollkommenheit erreichen, welches, meines Erachtens, nicht zu glauben ſteht. Man mache nur die Probe, und nehme die Körner von dergleichen halbreif gewordenen Getreide zur Ausſaat: ſo wird man finden, wie viel davon zurück bleibt, und alſo daraus den ſichern Schluß machen können, wie gefährlich es ſey, ſich auf das Reifen des Getreides nach abgeſondertem Halme zu verlaſſen.

Wenn es nun gleich höchſt ſchädlich iſt, mit dem Abbringen des Getreides den Anfang zu machen, ohne vorher deſſen gehörige Reife ſorgfältig zu unterſuchen: ſo iſt es auf der andern Seite wiederum eben ſo unwirthſchaftlich gehandelt, wenn man das Getreide auf dem Halme überreifen, und, wie man zu reden pflegt, über-

ſtändig

ſtändig werden läßt. Es iſt ganz natürlich, daß, bey einem ſolchen überſtändig gewordenen Getreide, der Verluſt der Körner, den es unter den verſchiedenen Aernde-Geſchäften leidet, weit größer, als bey andern, welches nur eben ſeine rechte Reife und Vollſtändigkeit bekommen hat, ſeyn müſſe. Bey einem übergeſtandenen Getreide gehen nicht allein unter der Aernde, ſondern auch ſchon vor derſelben, viele Körner verloren. Ein jeder ſtarker Wind und Regen ſchlägt eine große Menge derſelben aus; ja, zuletzt brechen die Halme gar ein, und werden zum Abbrechen ganz untauglich. Bey einigem Getreide, z. E. der Gerſte, brechen ganze Aehren ab, welche dem Eigenthümer auf keinerley Weiſe mehr zu Nutzen kommen. Die Alten pflegten daher zu ſagen: Oraculum eſto, biduo citius, quam biduo ſerius metere; es ſey beſſer, eher zwey Tage zu früh, als zu ſpät, zu ärnden.

Einige ſtreifen mit den Nägeln an der Aehre herunter, zu erfahren, ob das Korn ſich dadurch löſe; welches auch geſchiehet, wenn es völlig reif iſt. So lange die Körner aber feſt ſitzen, und durch die Nägel nicht aus ihren Bälglein gebracht werden, ſind ſie auch in den Spalzen noch grün, weich, und nicht völlig reif.

Die Zeit der Reife des Getreides iſt nicht in allen Jahren einerley, indem es durch die verſchiedene Witterung geſchieht, daß daſſelbe bald früher, bald ſpäter zu ſeiner Vollkommenheit gelanget. Es muß ſich alſo ein Landwirth an keine gewiſſe Zeit binden, ſondern in jedem Jahre die Reife ſeines Getreides ſelbſt auf das ſorgfältigſte unterſuchen. Bey den Gemeinheiten iſt die Unbequemlichkeit, daß nicht ein jeder nach ſeinem Gutbefinden handeln kann, ſondern ſich nach den mehreſten Stimmen bequemen muß, wenn das Winter- oder Sommer-Feld geräumet werden ſoll. Wer ſeine geſchloſſene Felder hat, leget ſeine Senſen niemahls eher an, als bis er ſieht, daß ſein Getreide die gehörige Reife erlangt habe.

Haben wir im Sommer und Frühjahre lange Kälte, und die heiße Sonne erwärmt das Erdreich, welches Früchte brin-

bringen ſoll, langſamer: ſo iſt natürlich die Folge, daß das Getreide im Felde auch langſam zum Wachsthum, und folglich auch langſamer zur Reife kommt; haben wir aber im Frühjahre zeitig warmes und hinter einander folgendes fruchtbares Wetter, ſo kommen auch die Feldfrüchte eher zum Wachſen und Reifen, und daraus folgt die verſchiedene Zeit zum Antritt der Aernde.

Auch ſehr heiße und trockene Sommer zwingen die Früchte eher zur Reife, ſo wie auch kaltes und viel Regen-Wetter die Aernde aufhält.

Das Jahr 1773 zeichnete ſich dadurch vor vielen andern aus, daß alle Gewächſe früher, als ſonſt, zu ihrer Reife gelangten. Die vortheilhafte warme und mit Regen abwechſelnde Witterung im April und May, verurſachte, daß alles zeitiger zu ſeiner Vollkomuenheit gelangte, da in andern Jahren die ſpäten Nachtfröſte und die anhaltenden trocknen und kalten Nord- und Oſt-Winde im Frühjahre das Wachsthum der Pflanzen verzögern und zurück halten. An den meiſten Oertern der preußiſchen Lande war, in dieſem Jahre, vor dem Ende des Julius nicht nur der größte Theil der Winterfrüchte eingebracht, ſondern auch ein Theil der Sommerfrüchte abgehauen. Uebrigens pflegen öfters dergleichen frühzeitige Aernden ſehr ſchlecht auszufallen, wenn nähmlich eine lange anhaltende Dürre das Getreide austrocknet, daß ſolches vor der Zeit, und ohne das vollkommene Mehl anzuſetzen, abgebracht werden muß. Die Breslauiſchen Sammlungen bemerken deßhalb unter andern, daß man in den Jahren 1724 und 1726, in Schleſien und an andern Oertern Deutſchlandes, die Aernde ſchon 8 Tage nach Johannis habe anfangen müſſen, weil alles durch die vorher gegangene Hitze zuſammen getrocknet, und vor der Zeit zur Reife gebracht, aber keine Getreideart ſo vollkommen und mehlreich, wie ſonſt, befunden worden, vielmehr nach der Aernde die Scheunen halbleer geweſen. Die frühzeitige Aernde im J. 1773 hingegen, war durch keine trockene Witterung beſchleunigt, und daher viel erwünſchter.

Der Antritt der Aernde iſt auch darum von einander unterſchieden: nähmlich, wo die warme Sonne die Felder nicht gleich beſcheinen kann, da iſt auch die Aernde ungleich. Auf dem platten Lande z. E. tritt die Aernde immer viel eher ein, als in gebirgigen Gegenden. Im Gebirge findet man viele Oerter, wo ſie nicht einmahl im Auguſt, ſondern erſt im September ärnden, ungeachtet ſie ihr Feld zeitiger, als auf dem platten Lande, beſäen. Viele müſſen ſchon wieder zum Theil ihr Feld beſäet haben, ehe ſie zu ärnden anfangen.

Verſuch von der rechten Erndezeit, von **Carl Cronſtedt**, ſt. im 11 B. der überſ. Abhandl. der Kön. Schwed. Akad. der Wiſſ. a. d. J. 1749, S. 47—52. Ein Auszug daraus, ſt. im Schwed. ökon. Wochenbl. Greifsw. 1765, 8. S. 382, fgg.

GE. RUD. BÖHMER progr. de optimo meſſis tempore. Witteb. 1776, 4. 1 B.

Im gelobten Lande ſäet man das Getreide im November und December: und im April und May iſt alles reif. Daher konnte ſchon um Oſtern der Anfang mit der Aernde gemacht, und die erſten Garben dem Herrn zum Opfer gebracht werden. Es mußte nähmlich in der Nacht zwiſchen dem 15 und 16ten des Monathes Niſan ein Omer Gerſte abgemähet, und am folgenden Tage dem Herrn gebracht werden. 3 B. Moſ. XXIII, 10, fgg. Ehe durfte ſich niemand unterſtehen, ſeine Saat abzuſchneiden. Man hatte aber im jüdiſchen Lande eine doppelte Aernde, eine Gerſten-Aernde, welche die erſte war, und eine Weitzenärnde, die auf jene folgte. Die ganze Aernde war um Pfingſten geendigt, und daher ward dieſes Feſt ein Feſt der Aernde genannt. Am Oſterfeſte wurde ein Omer Gerſten, der noch nicht bereitet war, dargebracht; aber am Pfingſtfeſte wurde ſchon gebackenes Brod eingeliefert. Von dieſer Aernde iſt die Einſammlung der Gewächſe unterſchieden, als welche erſt um das Laubhüttenfeſt, im Monath Tisri, oder in unſerm October, zu Ende war. 2 B. Moſ. XXIII, 16. 5 B. Moſ XVI, 13; denn die Morgenländer laſſen ihr Getreide ſehr lange auf dem Felde liegen, ehe ſie es in ihre Scheunen bringen.

Urban Gottl. Haußdorff Verſuch von der Ernde der Hebräer, ſt. in der Zittauiſchen Geſellſch. fortgeſetzten Bemühungen aus dem Reiche der Wiſſenſch. II B. 1 Abtheil. 1756, 8. S. 91—93.

J. P. v. **Ludewig** gel. Anzeigen, 1 Th. Halle 1743, 4. S. 194, f.

H. C. **Paulſen** Nachrichten vom Ackerbau der Morgenländer, Helmſt. 1784, 4. S. 44, fgg.

Die Erfahrung lehret, daß auf einem aus verſchiedenen Stücken beſtehenden Felde ein Stück vor dem andern zeitiger reif wird, welche theils das zeitigere Säen, und theils die unterſchiedene Wärme des Bodens zum Grunde hat. Die Vernunft nun gibt uns hierbey an die Hand, daß ein Landwirth, inſonderheit wenn ſein Ackerbau etwas weitläuftig iſt, dieſes zuerſt reif gewordene Getreide auch zuerſt wegnehmen müſſe. Es trifft

ſolches

ſolches gemeiniglich die Sandländer, weil ſolche nach vernünftigen Wirthſchaftsregeln zuerſt beſäet zu werden pflegen, und auch überdem, wegen der bey ſich führenden natürlichen Hitze, das Getreide in ihnen früher reif wird.

So lange der Landmann nur mit Einer reif gewordenen Getreideſorte, als z. E. dem Wintergetreide, zu thun hat, wird es ihm nicht ſchwer fallen, die gehörige Reife eines jeden Stückes genau zu beobachten, und alles zu rechter Zeit abzubringen. Da aber an vielen Oertern, inſonderheit in Schleſien, öfters alle Getreideſorten, ſowohl im Winter- als Sommer-Felde, zu gleicher Zeit reif werden, ſo weiß ein Landwirth bisweilen nicht, zu welcher er zuerſt greifen ſoll. Er ſieht, daß bey längerm Warten allenthalben Schade geſchehen kann, und dennoch iſt er nicht im Stande, alles zu gleicher Zeit zu beſtreiten. Bey dergleichen Umſtänden muß denn ein fleißiger und ſorgfältiger Landmann ſein Feld täglich durchgehen, und, welches Stück vor andern durch längern Anſtand die meiſte Gefahr laufen müßte, genau in Erwägung ziehen. Er muß aber hierunter nicht bloß bey der mehrern oder wenigern Reife des Getreides ſelber ſtehen bleiben, ſondern auch dabey auf die verſchiedene Natur und Eigenſchaften der Getreideſorten ſein Augenmerk richten. Das Korn z. E. leidet durch längeres Warten nicht ſo viel Schaden, als der Weitzen, und unter allen Getreideſorten iſt die Gerſte diejenige, welche, wenn ſie nicht zu rechter Zeit weggenommen wird, die meiſte Gefahr läuft, indem, wenn ſie einmahl zu ihrer gehörigen Reife gelangt iſt, bey der geringſten Sommerhitze gewaltig abbricht, wodurch eine große Menge Körner verloren geht. Hat er alſo nebſt einem reifen Stücke Korn auch ein ebenfalls reifes Stück Weitzen, ſo muß er keinen Anſtand nehmen, dieſes jenem vorzuziehen; und noch mehr muß er mit einem zu gleicher Zeit reif gewordenen Stücke Gerſte, aus vorangeführten Urſachen, eilen.

Nachdem ich bisher gezeigt habe, wie nöthig es ſey, die gehörige Reife des Getreides in Acht zu nehmen, wenn man den Verluſt der Körner in der Aernde, ſo viel möglich, vermeiden will: ſo kommt es nunmehr ferner auf **die verſchiedenen Arten, deren man ſich bey dem Abbringen des Getreides bedienet**, an. Das Sommergetreide wird an einigen Orten faſt auf einerley Weiſe abgebracht, indem man es durchgehends mit der Senſe auf das Schwad zu hauen pflegt, wofern man nicht die Gerſte davon ausnehmen will, bey welcher, wenn ſie ſehr fett ſteht und ſich gelegt hat, ſorgfältige Wirthe auch bisweilen die Sichel gebrauchen. Das Wintergetreide hingegen wird, nach eines jeden Landes Gebrauch, auf verſchiedene Art abgebracht. Es wird entweder **mit der Sichel geſchnitten**, oder **mit der Senſe gehauen (gemähet)**. Das Hauen geſchieht wiederum auf eine doppelte Art, indem man an einigen Oertern das Korn und den Weitzen nur bloß anhauen, und durch eine hinter einem jedem Mäher gehende Perſon abraffen, und in Lagen bringen, an andern Oertern aber daſſelbe, eben ſo wie das Sommergetreide, auf das Schwad hauen läßt. Ehe ich mich in eine Beurtheilung, welche von dieſen Arten vorzuziehen ſey, einlaſſe, wird es nöthig ſeyu, dieſe beyde Hauptgeräthe bey der Aernde, die Sichel und Senſe, ihre verſchiedene Arten, und ihren Gebrauch, zu beſchreiben.

Die **Sichel, (Hippe)** Fr. Faucille, Faucillon, iſt ein ſchneidendes Werkzeug, womit man das Gras und Getreide auf dem Felde abſchneidet. Es iſt faſt in Geſtalt eines halben Zirkels gemacht, und mit einem kleinen Hefte oder Handgriffe von Holz verſehen. Man unterſcheidet ſie, nach ihrem Gebrauche, in **Grasſicheln** und **Getreideſicheln**. Dieſe ſind um ein merkliches gröſſer, als jene, und haben, nach der Gewohnheit mancher Länder an ihrer Schneide kleine ſcharfe Zähne, welche weit ſubtiler als die zarteſten Sägenzähne ſind; an

man-

manchen Orten aber führt man ſie nur mit glatten Schneiden, wie die Grasſicheln.

In den obermeißniſchen Gegenden, beſonders gegen die böhmiſche Gränze, wird das Schneiden des Rockens und Weitzens mit der ſo genannten Zahnſichel verrichtet. Selbige iſt um ein Drittel länger, als die Grasſichel, faſt um die Hälfte ſchmähler, und hat, ſtatt einer glatten Schneide, ſcharfe, kurze und enge ausgezackte Zähne. Sie dauert, wenn ſie von gutem Zeuge iſt, 4 Jahre, ohne alles Schärfen. Ein Schnitter kann des Tages mit einem Acker Landes, wenn das Getreide nicht überhäuft dick ſteht, fertig werden; auch können Männer und Weiber dieſe Arbeit verrichten. Ein Abraffer iſt hierbey gar nicht nöthig, ſondern der Schnitter faßt das Getreide mit der linken Hand, und ſchneidet mit der rechten ab. Wenn er die linke Hand voll hat, leget er es hinter ſich in eine Glethe oder Leyde; iſt dieſe voll, ſo wird eine neue angeleget. Sind die Rücken oder Beete ſchmahl, ſo nimmt ein jeder Schnitter eines vor ſich; ſind ſie hingegen breit, ſo treten zween auf eins.

Im Thüringiſchen, ſonderlich um Weimar, bedienet man ſich der glatten Kornſichel, und es hat auch jeder Schnitter ſeinen Abraffer hinter ſich. Eine ſolche Schneideſichel dauert nur ungefähr zwo Aernden, weil ſie wöchentlich zwey Mahl gedengelt, und meiſtens alle halbe Stunden gewetzet werden muß, wodurch ihr ſehr viel abgeht. Zwo Perſonen können des Tages, im ſtarken Getreide, 1 Acker von 128 Ruthen, im ſchwachen aber wohl $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Acker füglich abſchneiden.

Hat man mehrere Schnitter nöthig, ſo pflegt man ordentlich Jahne, durch beſonders dazu verpflichtete Jahn-Meiſter anlegen zu laſſen. Dieſe werden, nach dem Hange des Getreides, entweder in die Länge angeleget, oder in die Quere abgeſchnitten, und nach dem Unterſchiede der Anlage, entweder Geitzjahne oder Geſammtjahne genennet. Den Geitzjahn nennen ſie, wenn einem jeden Schnitter mit ſeinem Abraffer eine Kabel oder ſo genannte Zobtel, angewieſen

wieſen wird, da denn ein jedes ſolches Par Arbeiter in der Arbeit forteilet, ſo viel ihm möglich iſt, um deſto mehr zu verdienen, und alſo ſein Tagelohn gleichſam ergeizet, indem es auch den andern ihr Brod gleichſam nicht gönnet, ſondern ihm den übrigen Verdienſt von dem Maule wegnimmt, bey allem Fleiße aber auch gemeiniglich die Arbeit übereilet, und ſelten was recht gutes zuwege bringt. Der Geſammtjahn iſt für den Feldeigenthümer weit vortheilhafter, da alle Schnitterpare zuſammen auf Einem Stücke ſchneiden, weil alsdann, wenn nur ein tüchtiger Aufſeher dazu beſtellt iſt, die Arbeit ordentlich, und doch dabey mit gehörigem Fleiße verrichtet wird.

In der Niederlauſitz werden auf einen Jahn nur 5 Schnitter gerechnet; und wenn auch 100 Mann hinter einander ſind, ſo muß doch der erſte von fünfen allemahl mit den andern Jähnern zugleich einzuſchneiden anfangen.

Zwiſchen Conſtantinopel und Adrianopel haben, wie P. Lucas in ſeiner Reiſe in klein Aſien und Africa, S. 163, berichtet, die Bauern Sicheln, welche viel länger, aber nicht ſo krumm, wie die unſrigen ſind. Daneben haben ſie ein Inſtrument von Holz, welches ſie in der linken halten, während ſie mit der Rechten das Korn abſchneiden. Es iſt daſſelbe ein wenig krumm, vorn ſpitzig, und hat in der Handhabe 3 löcher, worein ſie die Finger ſtecken; damit faſſen ſie auf einmahl ſehr viel Korn.

Ich weiß nicht, ob dieſe Nachricht des Hrn. Lucas von allen morgenländiſchen Gegenden wahr ſey; und erkühne mich daher nicht zu behaupten, daß alle orientaliſche Schnitter in der linken Hand dergleichen hölzernes Inſtrument haben. Man erſieht hieraus, wie ſinnreich die Morgenländer ſind, um ihre Arbeit mit deſto mehrern Vortheile zu verrichten.

Die **Senſe**, L. Falx meſſoria, Fr. Faux, iſt ein ſolches Wirthſchaftsinſtrument, vermittelſt deſſen die Feldfrüchte, und was dieſen, in Anſehung des Abbringens vom Stängel oder Halme, gleich iſt, an ſtatt ſolche zu ſchneiden, mit vollen Armen hauend abgemähet werden. Sie wird, ihrem Gebrauche nach, da man entweder Gras und Grummet von den Wieſen, oder Getreide von den Feldern, damit abmähet, Grasſenſe

(Wicken-

(Wickenſenſe) und Getreideſenſe genannt. Beyde führen einerley Eiſen (Klinge,) und ſind nur, den Stielen oder ſo genannten Senſenbäumen nach, von einander unterſchieden. Die Senſe an ſich ſelbſt iſt ein ſehr dünnes, etwas krumm gebogenes und wohlgeſtähltes, ſcharf ſchneidendes Eiſen, hinten am Ringe, wo ſie an den Senſenbaum geſtoßen wird, 4, und in der Mitte ungefähr 3 Quer-Finger breit, vorn aber wie ein Habichtsſchnabel krumm und ſpitzig zulaufend. Unten, wo die Klinge über der Erde hingeführt wird, iſt die Fläche ganz platt; auf der Oberfläche aber iſt der Rücken mit einem aufgeworfenen Rändchen verſehen, damit die Klinge ſich weder biege noch ſchwanke. Hinten, wo ſie am breiteſten iſt, hat ſie einen verkröpften Haken, oder ein eiſernes Band, welches alſo gekrümmt iſt, daß es bequem an den Senſenbaum angeſchlagen werden kann, und die Hamme genennet wird. Dieſe Befeſtigung kann auf mehr als Eine Art geſchehen; gemeiniglich aber wird ein eiſerner, 1½ Zoll breiter, Ring an den Baum geſtecket, ſodann zwiſchen den Ring und das Holz das Klingenband eingetrieben, der Ring ſcharf angetrieben, und mit hölzernen Keilen verkeilet. Der Baum iſt nicht, wie bey einer Grasſenſe, krumm, ſondern gerade, ungefähr 2¾ Ellen lang, und beynahe in der Mitte mit einem quer einpepflöckten Griffe, oder ſo genannten Knebel, verſehen. Das an dem Senſenbaume befindliche Band (Zugband, an einigen Orten die Schläuder genannt,) iſt gemeiniglich von einer Lederkappe und einem Stückchen Strick verfertigt, uud wird an den linken Arm und den Knebel geſchleifet, damit man mit beyden Armen, ſowohl durch den Druck des rechten, als den Zug des linken, die Força geben könne; denn die Senſe wird mit der rechten Hand am Knebel ergriffen, ſo daß man den Baum in den rechten Arm leget; mit der linken ergreift man den Senſenbaum an ſeinem obern Theile. Oben, wo die Klinge angeſtoßen wird, iſt das ſo ge-

 nannte

nannte Zeug oder Senſengerüſte; dieſes beſteht aus einer von weichem Holze gemachten Säule oder Balken, nicht gar 1 Elle lang, und mit 4, in gleicher Weite von einander ſtehenden, von hartem Holze, als: Hartriegel, Maßellern u. d. gl. gemachten Spießen, Zähnen oder Haken verſehen; einem Bügel oder Bogen von Weißdorn, welcher durch den Baum und durch die Säule geht, und ſelbige zuſammen hält, und einem Stege (Mittelſäule, Mittelbälkchen, auch die Spindel genannt,) ſo durch den Baum und Bügel geht, und woran die Drahte, ſo die Spieße halten, befeſtigt ſind. Die Spieße können länger und kürzer gekeilt werden. Die Spieße, nebſt dem Bügel und Mittelſäulchen, ſind der Behälter oder das Receptaculum, an welches ſich die abgehauenen Getreidehalme ſtämmen und anlegen, damit es nicht über die Klinge herab ſtürzen, ſondern fein ordentlich geſtauchet, oder auch in Schwaden gehauen werden könne. Von der Auswahl, Güte und Probe der Senſenklingen, ihrem Schärfen, den Eigenſchaften des Baumes, und der Stellung des Gerüſtes, werde ich weiter unten handeln.

Die Geſtalt einer Senſe mit dem Gerüſte, (welche auch ein Haber-Rechen genannt wird, vermuthlich deswegen, weil man anfangs damit nur den Haber abmähete, das Wintergetreide aber erſt nachher damit abzumähen anfing,) nach der von Hrn. Paſtor Mayer gelieferten Abbildung, ſtellet Fig. 567 a) b) und c) in einer dreyfachen Lage dar, um ſie auf verſchiedenen Seiten ſehen, und alle ihre Theile genau und vollkommen erkennen zu können.

Der Bogen a, iſt eine einen Finger dicke Ruthe. Die 4 lange, vorn zugeſpitzte, krumme Zähne b, werden durch die Stäbe c geſchoben, und darin feſt gemacht, um mit der Senſe in einem gleichen Zirkel zu ſtehen. Die 4 platte Spähne d, werden auch bey c 1 feſt gemacht, und durch e geſteckt, doch ſo, daß ſie frey hin und her geſchoben werden können.

Die

Die Abbildung einer ſchoniſchen Kornſenſe, nach der Beſchreibung des Freyherrn Härlemann, in ſeiner Reiſe durch einige ſchwediſche Provinzen, Leipz. 1751, 8. S. 68, findet man Fig. 568. Die Klinge iſt 1 Elle, 12 Zoll lang, und 2¼ Daumen breit.

Herr Lisle hatte einen verſtändigen Mäher, dem die Spieße an der Senſe durchaus nicht gefielen. Er konnte es nicht leiden, daß ſie ihm ſo oft das Stroh zerbrachen, oder eine ganze Menge Aehren ausriſſen, viele kurze Pflanzen, die in dem tiefen Furchen ſtanden, gar nicht faßten, oder ihm ſonſt ſeine Arbeit hinderten und ſchwerer machten. Um allen dieſen Uebeln abzuhelfen, verſuchte er, anſtatt der Spieße, Bügel einzuführen, und der Erfolg entſprach ſeiner Erfindung. Die Senſe, deren er ſich bediente, war an der Klinge oder am Senſenblatte wenigſtens 6 Zoll kürzer, als an der ſonſt gewöhnlichen Senſe. An ſtatt des Gitterwerkes, ſteckte er zwo weidene, halbrund gebogene Ruthen in die an dem Senſenbaume aus dieſer Urſache nahe an der Klinge gemachten Löcher, und zwar dergeſtalt, daß der eine Halbzirkel den andern durchſchnitt, oder quer über denſelben wegging. Siehe Fig. 569.

Fig. 569 a), iſt der Senſenbaum oder Schaft. Die Länge deſſelben von a bis c iſt 8 Fuß, von a bis b 5 Fuß, und von b bis c 3 Fuß. Bey c iſt der Theil, woran das Senſenblatt befeſtigt wird; d, zeigt die 2 Bügel, welche anſtatt des Gerüſtes dienen.

Fig. 569 b), iſt das Blatt oder Eiſen zu dieſer Senſe. Von dem hinterſten Theile derſelben b an, bis zu der Spitze a, hält es 3 Fuß, und iſt 2½ Zoll breit. Wenn die Senſe angeſtoßen iſt, machet ſie von der Spitze des Blattes a an, bis an das Ende des langen Baumes oder Schaftes a (Fig. 569 a)) einen Winkel von 7 Fuß.

Dieſe ſolcher Geſtalt verfertigte Senſe wird auf folgende Weiſe gebraucht. Wenn einer anfangen will, ein Gewende Haber zu hauen, ſtellet er ſich ſo, daß das Getreide ihm zur rechten Hand ſteht, daher die Schwa-

den von der Senſe insgeſammt auf die linke zu fallen. Wer aber Weitzen hauet, geht von der Auſſenſeite nach der inwendigen, ſo, daß das Getreide, welches er hauen ſoll, ihm allemahl zur linken ſteht. Was er gehauen hat, und was hernach durch den Bügel zuſammen genommen wird, lehnt ſich ein wenig ſchief an das daneben ſtehende umgehauene Getrede. Dazu nimmt man einen Helfer, welches ein Knabe von 12 bis 15 Jahren, oder ein altes Weib ſeyn kann. Dieſer folgt dem Mäher in einer Entfernung von 4 oder 5 Schritt mit einem **Aerndte- oder Stangen-Haken**, ſiehe Fig. 572; mit dieſem fährt er zwiſchen das ſchief angelehnte Korn, welches abgehauen iſt, und zwiſchen das noch ſtehende, nimmt das erſte weg, und gibt den Strohſpitzen einen oder 2 Streiche auf den Boden, damit er es in die Hand zuſammen faſſen kann, und leget es zu ſeiner Rechten nieder. Dieſes muß ſehr behende geſchehen, weil hinter einem ſolchen Aufheber, wie er genannt wird, ein anderer Mäher kommt. Es muß ferner mit Geſchicklichkeit geſchehen, indem darauf eine größere oder kleinere Menge zur Nachleſe beruhet. Es müſſen ſo viel Aufſeher, oder wie ſie auch heiſſen, Binder ſeyn, als man Mäher hat. Die Stellung des Mähers hierbey, iſt ein Umſtand von Wichtigkeit. Wenn Gras und Haber gehauen wird, geht der Mäher alſo, daß ſeine Füße, die ſich einer um den andern bey jedem Hiebe mit der Senſe bewegen, zwo Parallel-Linien ausmachen. In Weitzen hingegen muß der Mäher ſeinen Weg auf einer einzelnen Linie nehmen, ſo, daß ſein rechter Fuß, welcher vorſteht, bey jedem Hiebe mit der Senſe von dem linken vorwärts getrieben wird, wie etwa die Stellung eines Fechters iſt, wenn er vorrückt.

Beobachtungen über die von Hrn. de l'Isle neu erfundene Art das Korn zu hauen, ſt. im 1 B. des überſ. Muſeum ruſt. & commerc. Leipz 1764, gr. 8. S. 36—46

Mills Lehrbegriff von der prakt. Feldwirthſch. 1 B. Leipz. 1764, gr. 8. S. 418—450.

Nach

Nach dem Vorbericht zum 2 Th. des Schleſ. Land-Wirths, Breßl. 1771, gr. 8. S. XVI, ſind die Spieße an den Getreideſenſen, in Betracht des Kornerausſchlagens, den Bügeln weit vorzuziehen. Es kommt nur eigentlich darauf an, daß die Spieße etwas einwärts gerichtet werden, damit die Senſe 2 oder 3 Halme tiefer, oder eigentlich mehr vorwärts einſchneide, als die Spieße faſſen können. Nach dieſer Richtung werden die Spieße keine Aehren abſtreifen, und auch keine Körner ausſchlagen.

Fig. 570, liefert einen perſpectiviſchen Riß der in Brabant gebräuchlichen Getreideſenſen.

A, die Klinge der Senſe, iſt 2 Fuß 10 Zoll lang, und 3½ Zoll bey dem Senſenbaume breit.

B, ein eiſerner Ring und Keil, mit welchem die Klinge an den Baum befeſtiget wird.

C, der Baum, iſt 3 F. 7 Z. lang. Sein Kopf, der die Geſtalt einer Krücke hat, wird bey der Arbeit unter den rechten Arm des Mähers geſtellet.

D, ein Riemen von Leder, welcher 16 Zoll lang und 1 Z. breit iſt. Ein Ende davon iſt an den Baum angenagelt; das andere hat eine Schlinge, in welche der Mäher den Daumen ſtecket, worauf er den Riemen um ſeine Hand ſchlingt, damit er die Senſe feſt und ſicher halten möge.

E, der Griff, iſt an einem eiſernen Ringe verniethet, welcher an den Baum mit einem eiſernen Keile befeſtiget wird.

F, ein krummes Stück Holz, welches an den Baum befeſtigt iſt, und in Geſtalt einer Krücke unter dem rechten Arme des Mähers liegt. Es dient der Senſe zum Mittel-Puncte der Bewegung. In der linken Hand hält der Mäher den Fig. 572 abgebildeten Stangenhaken.

Fig. 571, Abbildung einer in der Grafſchaft Hennegau gebräuchlichen Einſchneideſenſe.

A, die Klinge, iſt 1 Fuß 8 Zoll lang; ihre größte Breite iſt 3 Zoll. Gegen die Spitze und den Baum nimmt ſie allmählich ab. Ihr Rücken formirt von der größten Breite, bis an die Spitze, eine krumme Linie, welche faſt den vierten Theil eines Zirkels, deſſen Durchmeſſer 5 Zoll lang iſt, ausmachet. Die Klinge an dieſer Senſe iſt nicht flach, wie bey den gemeinen Senſen, ſodern ſie wird ſo aufgetrieben, daß ihre Oberfläche, beſonders bey dem Rücken gegen den Baum, faſt die Geſtalt eines Löffels erhält.

B, ein eiſerner Ring und Keil, mit welchen die Klinge an den Baum befeſtigt iſt.

C, der Senſenbaum, iſt 2 Fuß 2 Zoll lang, 1½ Zoll breit, und beym Unterende 1¼ Zoll dick.

D, ein Riemen von Leder oder ein Strick, welcher am Oberende des Baumes zu vorgedachter Abſicht befeſtigt iſt.

Will. Bailey Beſchreibung nützlicher Maſchinen und Modelle ꝛc. München 1776, gr. 4. S. 125, fgg.

Von einigen Verſuchen, welche mit den brabantiſchen und hennegauiſchen Senſen gemacht worden, ſ. den 1 B. des Muſ. ruſt. & commerc. S. 309, fgg.

Dieſe Senſe iſt, nebſt der gewöhnlichen, auch um Göttingen, unter dem Nahmen der Klopfſenſe im Gebrauche.

S. Hrn. Hofr. Beckmanns Grundſätze der deutſchen Landwirthſch. Götting. 1775, 8. S. 125.

Fig. 572, Abbildung des Stangenhakens.

A, die Stange oder der Stiel des Hakens, iſt 4 Fuß lang, und ungefähr 1 Zoll dick. Er wird von dem Mäher in der linken Hand geführt, um damit das Getreide, welches er, nach Verhältniß ſeiner Stärke oder Geſchicklichkeit, mehr oder weniger mit einem Hiebe der Senſe abhauet, in kleine Häufchen zu ſammeln. Die Senſe in der rechten Hand folgt auf die Bewegung des Hakens in der linken.

B, ein runder eiſerner Haken, deſſen Rücken ein Theil eines Zirkels iſt, welcher 5 Zoll im Durchmeſſer hat. Das im rechten Winkel umgebogene Ende des Hakens wird geſpalten, um den kegelförmig zugeſpitzten Stiel zu faſſen, damit es darauf mit eiſernen Nägeln vernietʰet werden könne.

C, Die Oeffnung am Oberende des Stieles dient nur, einen Riemen oder Strick zu faſſen, mit welchem der Haken und die Senſe an einander gebunden werden, um bequemer auf der Schulter des Mähers getragen zu werden.

D, eine lederne Schlinge, welche an dem Stiele befeſtigt iſt. Sie dient, die Finger der linken Hand durchzulaſſen, wodurch dieſe Hand feſt geſtellet, und der Griff in einer gehörigen Entfernung von dem Acker gehalten wird.

Da das Getreide entweder mit der Sichel geſchnitten, oder mit der Senſe gehauen wird, folglich dieſes die beyden vornehmſten Arten das Getreide abzubringen ſind: ſo iſt die erſte Frage, welche hierbey zu unterſuchen vorfällt, **welches von beyden**, das

Schnei-

Schneiden oder das Hauen, am vortheilhafteſten ſey?

Wenn man ſich auf den oben angenommenen allgemeinen Satz, daß, je weniger Gewalt dem Getreide unter den verſchiedenen Aerndegeſchäften zugefüget wird, je weniger auch Körner verloren gehen, zurück erinnern, und dabey in Erwägung ziehen will, daß das Getreide bey dem Schneiden lange nicht ſo viele Gewalt, wie bey dem Hauen, auszuſtehen hat: ſo wird dieſes ſchon allein einen Jeden zu überzeugen hinreichend ſeyn, daß in ſolcher Abſicht dem Schneiden vor dem Hauen billig der Vorzug gebühre. Man betrachte nur das Gebäude einer Kornſenſe, und bedenke dabey, mit wie vieler Gewalt der Mäher mit derſelben in das Getreide hinein ſchlagen muß, ſo wird man bald überführet werden, daß bey dem Hauen, wenn es auch noch ſo ordentlich geſchieht, viele Körner, welche noch dazu immer die allerbeſten und reifſten ſind, ausgeſchlagen werden müſſen. Bey dem Schneiden hingegen leidet das Getreide faſt gar keine Gewalt, weil der Schnitter daſſelbe, indem er es mit der rechten Hand abſchneidet, mit der linken feſt hält, und alſo dadurch alle Erſchütterung in den Aehren, die ohnedies von der Sichel lange nicht ſo ſtark, als von der Senſe ſeyn kann, gänzlich verhütet. Inſonderheit äuſſert ſich der Vorzug des Schneidens vor dem Hauen bey ſtarkem Getreide, welches ſich entweder aus allzu großer Fettigkeit, oder von einem ſtarken Regen geleget hat. Was für Gewalt ein ſolches Getreide von der Senſe ausſtehen müſſe, kann auch dem Unerfahrenſten begreiflich fallen, wenn man nur in Erwägung zieht, daß der Mäher in daſſelbe nicht nur mit aller Macht hinein ſchlagen, ſondern auch noch dazu hin und her reiſſen muß, wenn er es aus ſeinem verwirrten Lager hervor ziehen, und entweder dem Raffer zuhauen, oder es wohl gar auf das Schwad bringen will. Hierzu kommt noch, daß ſich der Mäher unmöglich ſo in Acht nehmen

kann,

kann, daß er nicht in einem ſolchen verworrenen und durch einander liegenden Getreide manche ſchöne Aehre mit abhaue, und dadurch den Verluſt der Körner noch immer größer mache. Alles dieſes aber wird bey der Sichel vermieden. Denn, obgleich ein liegendes und verworrenes Korn einem Schnitter mehrere Mühe als ein gerade ſtehendes verurſachet, ſo geſchieht doch dem Getreide ſelbſt nicht ſo viel Schaden und Gewalt, indem der Schnitter, wenn er ſich die Zeit nehmen will, eine Handvoll nach der andern, ohne daß er den Aehren im geringſten zu nahe kommen darf, herauf hohlen und abſchneiden kann.

Wie viel Körner auf gehauenen Rocken- und Weitzen-Feldern verloren gehen, erfährt man nicht deutlicher, als wenn ſofort dergleichen Stoppelfelder ſeicht umgeackert werden, und man die vielen darin aufgehenden Körner beurtheilt, falls dergleichen Stücke eine Zeitlang mit aller Schaf- und anderer Vieh-Hütung verſchont bleiben.

Daß bey dem Schneiden wenigere Körner, als bey dem Hauen, verloren gehen, iſt auch daraus offenbar, daß bey jenem lange nicht ſo viele Halme, wie bey dieſem, verſtreuet werden. Da der Schnitter dasjenige, ſo er mit ſeiner Sichel auf jedes Mahl abſchneidet, mit der linken Hand feſt hält, und ſolches nachher ſofort in die Lage leget: ſo iſt ganz natürlich, daß bey dieſem Verfahren, wofern nur die Schnitter tüchtige Leute ſind, faſt gar nichts verloren gehen und verſtreuet werden kann. Wie viele Halme hingegen bey dem Hauen mit der Senſe, es möge zum Abraffen oder auf dem Schwad geſchehen, über das ganze Feld verſtreuet werden, iſt aus der täglichen Erfahrung hinlänglich bekannt. Man glaubt zwar, die vielen bey dem Hauen des Getreides verſtreueten Halme durch das Nachharken wieder zuſammen zu bringen, und alſo dadurch den Schaden zu erſetzen. Wenn man aber in Erwägung zieht, wie wenig aus dergleichen Nachrechen ausgedroſchen, und daß auch überhaupt durch das Nachhar-

ken nur ein geringer Theil der verſtreueten Halme erhalten wird: ſo wird der Vorzug des Schneidens vor dem Hauen allemahl groß und wichtig bleiben.

Der Unterſchied, welcher ſich bey dem Ausdruſche eines geſchnittenen und gehauenen Kornes findet, iſt ein ganz offenbarer Beweis, daß bey dem Schneiden nicht ſo viel Körner, als bey dem Hauen, verloren gehen. Es lohnet zwar ein geſchnittenes Getreide auch deshalb beſſer, weil die Halme in den Garben weit ordentlicher geleget ſind, und alſo in dieſelben mehr eingebunden wird; allein, da ein Schock geſchnittenes Korn öfters über einen Scheffel mehr, als das gehauene, an Körnern gibt, ſo kann dieſer merkliche Unterſchied nicht bloß davon herrühren, zumahl wenn man in Erwägung zieht, daß an denen Oertern, wo das Schneiden gewöhnlich iſt, kürzeres Stroh, folglich auch kürzere Seile ſind. Es iſt ſolchemnach wohl unſtreitig, daß der Grund, warum geſchnittenes Getreide mehr Körner, als gehauenes gibt, hauptſächlich mit in dem wenigern Verluſte derſelben zu ſetzen ſey.

Alle diejenige Unbequemlichkeiten, die dem Schneiden des Getreides entgegen geſetzet werden, ſind nicht von ſolcher Erheblichkeit, daß ſie den daraus entſtehenden Vortheil überwiegen ſollten; und es hat ſich daher ein Landwirth, dem es ſonſt ſeine übrige Wirthſchaftsumſtände, ſein Wintergetreide auf dieſe Art abbringen zu laſſen, verſtatten wollen, daran nicht zu kehren, indem doch die Gewinnung der Körner der Haupt-Zweck des ganzen Ackerbaues iſt.

Um bey dem Schneiden gar nichts einzubüßen, hat man Folgendes in Vorſchlag gebracht. Es müßte ein jeder Wirth bey ſeinem Ackerſtücke einen Kaſten haben, ungefähr 9 Fuß lang, mit niedrigen Rollenrädern, daß er gemächlich von einem Orte zum andern könnte fort geſchoben werden; an deſſen Seiten einwärts etliche, zum wenigſten zwey große Scheren dergeſtalt angerichtet ſeyn müßten, daß ſie, wie die Kupferſchmid-Scheren, durch den vortheilhaften Anſatz, mit geringer Kraft, dasjenige was dazwiſchen gebracht wird, hinweg ſchneiden können. Ein jeglicher Schnitter muß

ſeine

ſeine Sichel am Riemen haben, damit er dieſelbe, ſobald er die rechte Hand brauchet, ſogleich könne fahren und hängen laſſen. Wenn nun 2 oder 3 ihre Handvoll geſchnitten haben, ſo ſchneidet derjenige, welcher zum erſten an die Schere kommt, nicht allein ſeine Handvoll, ſondern auch der andern ihre, die ſie ſogleich auf einmahl dazwiſchen legen, kurz hinter den Aehren ab, welche denn nicht anders, als in den Kaſten fallen können, ohne daß ein Korn davon hinweg kommen ſollte. Weil aber nicht alle Aehren gleich hoch ſtehen, und alſo etwa einige von dem Schnitte frey bleiben möchten: ſo muß gleich dabey ein Kamm ſtehen, durch den ein jeder ſeine abgeſchnittene Handvoll ſofort durchzieht, und alsdann völlig verſichert iſt, daß keine einzige Aehre mehr in ſeiner Handvoll ſeyn kann. Wenn der Kaſten voll wäre, müßte man große Säcke zur Hand haben, da die Aehren, ſo zum Ende des Kaſtens heraus genommen, hinein gefaſſet und in die Scheunen gebracht würden. Eine Abbildung dieſes **Kaſtens mit den Scheren und Kämmen**, ſiehe Fig. 573.

Es verſteht ſich von ſelbſt, daß die Scheren ſo lang ſeyn müſſen, daß 3 bis 4 Handvoll auf einmahl abgeſchnitten werden können; übe:dem müſſen ſie auch ſammt den Kämmen, mit Schrauben, oder noch beſſer mit vorzuſchiebenden Zwecken, dergeſtalt am Kaſten angerichtet ſeyn, daß man ſie ſowohl im Regenwetter alſobald abnehmen und den Deckel zumachen, als auch nach geendigter Aernde abnehmen und verwahren könne. So verſteht ſich auch von ſelbſt, daß die Kämme mit den Zähnen oberwärts zu, aber ganz enge an einander ſeyn, damit die hinein geſchlagenen Aehren deſto gewiſſer abgeriſſen werden können.

S. Jo. Heinr. Denffers, genannt Janſen, vernunft- und erfahrungsmäßigen Diſcours, darinn überhaupt die wahren Urſachen der Fruchtbarkeit ꝛc. herausgegeben von Hrn. Prof. Schreber, Halle 1755, gr. 8. S. 88—94.

Das einzige, ſo das Schneiden des Getreides hindern und gewiſſer Maßen ſchädlich machen kann, iſt der Mangel an den dazu nöthigen Leuten. Denn, da man drey bis vier Mahl ſo viel leute, als man ſonſt

zur

zur Senſe gebrauchen würde, zur Sichel aufſtellen muß: ſo iſt offenbar, daß, durch den Mangel an Leuten, die Aernde ſehr aufgehalten, viel Getreide überſtändig werden, und überhaupt mehr Schaden als Nutzen daraus entſtehen würde. Man behauptet zwar, daß man zum Schneiden alle Leute, Männer, Weiber und Kinder gebrauchen könnte, da hingegen das Hauen nur allein eine Arbeit der Mannsperſonen ſey; allein, die Erfahrung lehret, daß die Arbeit, welche von Weibern und Kindern geſchieht, gegen dasjenige, ſo eine tüchtige Mannsperſon zu verrichten im Stande iſt, nur für halbe Arbeit zu rechnen ſey. Obgleich das Schneiden nicht ſo viele Kräfte, als das Hauen, erfordert, ſo iſt doch dazu ebenfalls eine gewiſſe dauerhafte Stärke nöthig. Man ſieht daher, daß die Weiber, und inſonderheit die Kinder, wenn ſie es auch in den erſten Tagen den Mannsperſonen und Alten im Schneiden gleich thun, dennoch in der Folge bald ermüden und zurück bleiben. Es iſt ſolchemnach nicht rathſam, das Schneiden an denjenigen Oertern einzuführen, wo es an der gehörigen Menge tüchtiger Schnitter fehlt.

Inzwiſchen kann doch ein Landwirth, auch da, wo nicht Leute genug, um alles Wintergetreide zu ſchneiden, vorhanden ſind, wenigſtens diejenigen Ackerſtücke und Getreidesorten, welche die meiſte Behutſamkeit nöthig haben, auf ſolche Art, ohne große Verſäumung und Hinderniß, abbringen laſſen. Ueberhaupt thut er gut, wenn er, wo nicht allen ſeinen Weitzen, doch wenigſtens denjenigen, der ſehr geil und fett ſteht, ſchneiden laſſen kann, weil derſelbe eines Theils zu mehrerer Reife, als alles übrige Getreide, kommen muß, er aber andern Theils, wenn er einmahl zu dieſer Reife gelanget, gar ſehr zum Ausfallen geneigt iſt, und daher unter der Senſe großen Schaden leidet. Auch handelt ein Landwirth vernünftig, wenn er das ſtarke, wegen allzu großer Geilheit ſich gelegte Korn gleichfalls mit der Senſe verſchonet, und vielmehr die Sichel dabey gebrauchet; denn, es iſt ſchon oben angezeigt worden, was für Schaden die Senſe in dergleichen liegenden Getreide anrichtet. Hat er etwa ein in friſchem Dünger ſtehendes

Stück

Stück Gerſte, welches ſich wegen allzu großer Geilheit gelagert hat, ſo muß er ſolches ebenfalls, ſo viel die Zeit und Umſtände erlauben wollen, mit der Sichel abzubringen ſuchen. Ein kluger Haushalter wird hierunter überall eine vernünftige Wahl zu treffen wiſſen, und die Sache durchgehends ſo einrichten, daß zwar auf einer Seite der Schaden da, wo er am größten ſeyn könnte, vermieden, auf der andern Seite aber auch die Aernde nicht zur Ungebühr aufgehalten noch verzögert werde.

An vielen Orten wiſſen die Leute gar nicht mit der Korn-Sichel umzugehen; und da iſt es auch eine vergebene Mühe, nur an das Schneiden zu denken. Denn, einer ganzen Gemeine eine Sache beyzubringen, deren ſie nicht gewohnt, ſondern gegen welche ſie vielmehr mit eingewurzelten Vorurtheilen eingenommen iſt, gehört mit zu den unmöglichen Dingen.

Aus demjenigen, was bisher geſagt worden iſt, erhellet überhaupt ſo viel, daß das Schneiden an und vor ſich zur Gewinnung mehrerer Körner weit vortheilhafter, als das Hauen, ſey; daß aber eine größere Menge von tüchtigen Dienſtleuten dazu erfordert werde, und daher, wo es an ſolchen mangelt, das Schneiden des ſämmtlichen Wintergetreides nicht rathſam ſey, jedoch von vernünftigen Wirthen bey gewiſſen Stücken und Getreideſorten, auch ohne großes Hinderniß der ganzen Aernde, angewendet werden könne.

Weil nun alſo ein Landwirth es nicht allemahl in ſeiner Gewalt hat, ob er ſein Getreide ſchneiden oder hauen laſſen will, ſondern er ſich hierunter theils nach der eingeführten Landesart, und theils nach der Anzahl ſeiner Dienſtleute, richten muß: ſo wird nöthig ſeyn, auch diejenigen **Maßregeln, die bey dem Hauen des Getreides, um den Verluſt der Körner ſo viel möglich zu vermeiden, erforderlich ſind,** in Betrachtung zu ziehen. Das Hauen des Getreides iſt überhaupt gewöhnlicher, als das Schneiden, und alſo iſt es auch um ſo dienſamer, auf Mittel bedacht zu ſeyn, daß es dem Landmanne ſo wenig als möglich nachtheilig werde.

Daß

Daß bey dem Hauen mehr Körner verloren gehen, als bey dem Schneiden, ſolches iſt ſchon in dem Vorigen ganz deutlich gezeiget worden. Inzwiſchen kann doch eine vernünftige dabey beobachtete Behutſamkeit vielen Schaden verhüten, den ſonſt die Senſe, bey deren Hintanſetzung, verurſachen würde. Und eben dieſes iſt es, wovon jetzt mit mehrern gehandelt werden ſoll.

Das **Hauen des Getreides** geſchieht auf zweyerley Art. Die erſte iſt **das Anhauen**, und beſteht darin, daß man das mit der Senſe abgehauene Getreide auf der linken Seite an das noch ſtehende anlehnet, da denn ein jeder Mäher einen Abraffer hinter ſich hat, welcher das abgehauene und angelegte Korn mit dem linken Arme und einer in der rechten Hand haltenden Sichel zuſammen nimmt, und es in eine ordentliche Lage leget. Die zweyte gewöhnliche Art des Hauens geſchieht **auf das Schwad**, da nähmlich der Mäher das bey einem jeden Hiebe abgehauene Getreide neben ſich auf das ſchon bloße Feld in ein Schwad wirft. Das Sommergetreide wird an allen Orten aufs Schwad gehauen; bey dem Korn und Weitzen aber iſt der Landes-Gebrauch verſchieden. In einigen Gegenden wird daſſelbe insgeſammt angehauen, in andern hingegen ohne Unterſchied ins Schwad geworfen.

Wem beyde jetzt gedachte Arten zu hauen genau bekannt ſind, der wird ſchon von ſelbſt einſehen, **daß das Getreide bey dem Hauen ins Schwad mehr Gewalt, als bey dem Anhauen, leide,** und alſo auch den ſichern Schluß machen müſſen, daß bey dieſem weniger Körner, als bey jenem, verloren gehen. Die Wahrheit hiervon wird um ſo mehr in die Augen fallen, wenn man erwäget, wie viel ein ins Schwad gehauenes Getreide noch überdem durch das Zuſammenharken ausſtehen müſſe, da hingegen das angehauene Korn oder Weitzen ſogleich in die Seile geleget und zuſammen gebunden werden kann. Es iſt zwar wahr, daß das an-

gehauene Korn, bey dem Hauen durch zweyer Perſo- nen, nähmlich des Mähers und Raffers, Hände gehen muß, da hingegen das ins Schwad gehauene bloß die Gewalt, welche ihm die Senſe thut, auszuſtehen hat. Allein, wer nur den Unterſchied dieſer verſchiedenen Aerndegeſchäfte ein wenig kennt, der wird leicht begrei- fen, daß das Abraffen, zumahl wenn es mit gehöriger Ordnung und Behutſamkeit geſchieht, bey weitem nicht ſo viel Schaden anrichten könne, als das Zuſammen- rechen eines im Schwad liegenden Getreides, welches ſich öfters, ehe tüchtige Lagen daraus werden, eine ganze Strecke herum wälzen und fortſchlagen laſſen muß. Ueberdem iſt auch gewiß, daß bey dem Hauen ins Schwad mehrere Halme, als bey dem Anhauen, ver- ſtreuet werden. Ungeſchickte Abraffer können zwar hierunter auch vielen Schaden anrichten; allein, ſolches iſt doch durch eine gute Aufſicht und Erwählung tücht- iger Perſonen zu vermeiden; da hingegen der Mäher es nicht in ſeiner Gewalt hat, daß nicht, indem er das ab- gehauene Getreide ins Schwad wirft, die darunter be- findlichen kurzen Halme durch die Spieße durchfallen, und ſich auf ſolche Art hin und her verſtreuen.

Ob nun wohl hieraus zur Genüge erhellet, daß das An- hauen zur Erſparung der Körner viel vortheilhafter, als das Hauen auf das Schwad, ſey: ſo läßt ſich doch ſolches nicht bey allem Getreide ausüben. Denn, wenn das Ge- treide dünn ſteht, und dabey keine Halme hat: ſo iſt es ganz natürlich, daß man alsdann mit dem Anhauen nicht fortkommen kann, weil das abgehauene und angelehnte an dem ſtehenden keine Haltung hat, ſondern ſolches wohl gar nieder drücken, und alſo mehr Schaden als Vortheil da- durch angerichtet werden würde. Es würde auch bey ei- nem dünn ſtehenden Getreide das Anhauen Verſäumniß in der Wirthſchaft verurſachen, weil die Raffer größtentheils müßig gehen müſſen, indem die Mäher bey dergleichen Korn nicht ſo viel, als zu ihrer ſteten Beſchäftigung nöthig iſt, abhauen können. In wie fern man ſich hierunter nach den verſchiedenen Getreideſorten, als: Weitzen, Rocken, Gerſte, Haber, Hülſenfrüchte, Hirſe ꝛc. zu richten habe, wird in jedem dieſer beſondern Artikel mit angezeigt.

Ich

Ich habe nunmehr noch einiger Regeln Erwähnung zu thun, welche bey dem Hauen und Gebrauche der Senſe überhaupt zu beobachten ſind.

Bey beyden Arten des Hauens, es möge angehauen, oder ins Schwad gehauen werden, auch ſo gar bey denjenigen Früchten, zu deren Abbringung man ſich nur der Grasſenſen zu bedienen pflegt, müſſen ſich die Mäher nach dem Striche des Getreides, d. i. wo es mit den Aehren hinhängt, richten, und das Getreide jederzeit nach dieſem Striche, er mag nun in die Länge oder in die Quere gehen, anhauen. Wenn dieſes nicht beobachtet, ſondern das Getreide wohl gar gegen den Strich angehauen wird, ſo verurſachet ſolches nicht allein in der Arbeit ſelbſt viel Verſäumniß und Unbequemlichkeit, ſondern es geht auch dadurch eine große Menge von Aehren, welche bey einer ſo wiederſinnig angeſtellten Arbeit theils abgeriſſen und theils zerhauen werden, zu Schanden.

Ferner muß man dafür ſorgen, daß die Mäher mit tüchtigen und ſcharfen Senſen verſehen ſeyn. Eine ſchlechte und ſtumpfe Senſe macht nicht allein dem Mäher die ohnedies ſaure Aerndearbeit doppelt ſchwer, ſondern verurſachet auch, daß unter dem Hauen weit mehr Körner, als ſonſt bey einer ſcharfen und tüchtigen Senſe geſchieht, ausfallen und verloren gehen.

Man trifft ſelten gute Senſen an; und man hat von Glücke zu ſagen, wenn man unter einem ganzen Dutzend nur zwo gute findet. Die Unvollkommenheit derſelben rührt gemeiniglich von einer zwiefachen Urſache her: 1) von der Härtung. Eine gehörig verfertigte Senſe muß in allen ihren Theilen von einer durchgängig gleichen Härte ſeyn, und überall auf gleiche Weiſe ſchneiden. Da aber die Senſe lang iſt, ſo geſchieht es, daß ſie öfters an einigen Orten weniger, als an andern, heiß wird; und da ſolcher Geſtalt die Härtung nicht durchgängig iſt, ſo erhält auch das Werkzeug nicht überall einerley Härte, und wird folglich unvollkommen. Die zwote Urſache der Mannichfaltigkeit der Senſen liegt in der Art, wie dieſelben geſchmiedet ſind, und

darin, daß das Eiſen und der Stahl, woraus ſie beſtehen, nicht gehörig unter einander gebracht, und mit einander vermiſcht ſind, und daß es Stellen daran gibt, wo das Eiſen über den Stahl die Oberhand hat, da hingegen in andern beynahe ganz reiner Stahl iſt.

Wenn die Kaufleute den Käufern erlaubten, ihre Senſe auszuprobieren, ſo könnte man ihre Mängel oder gute Beſchaffenheit daran erkennen, wenn man an ihre Schneide ganz gelinde mit der Schneide eines Meſſers ſchlüge, und ſähe, ob die Schneide der Meſſerklinge in die Schneide der Senſe hinein ſchnitte, oder ob die Schneide der Senſe in die Schneide des Meſſers dränge. Aus dieſem Verſuche könnte man ſich auch belehren, ob dieſe Senſe von durchgängig gleicher Härte, oder an einigen Orten härter, an andern aber weicher ſey.

Es gibt auch Senſen, welche allzu hart, und wiederum andere, welche gar zu weich ſind. Iſt eine Senſe allzu hart, ſo iſt es ebenfalls ein Mangel; denn ſie ſchneidet dieſerhalb doch nicht beſſer, vielmehr läßt ſie ſich alsdann nicht leicht auf die gehörige Art abziehen. Man könnte dergleichen Unvollkommenheit durch Hülfe einer Meſſerklinge erkennen; weil ſich aber eine ſolche Probe unmöglich ohne Verderbung der Senſen machen lieſſe, und dieſelben alsdann nicht mehr ihren Käufer finden würden, ſo geſtatten die Kaufleute dergleichen Probe durchaus nicht. Man muß daher auf ein anderes Mittel, welches eben ſo gut iſt, bedacht ſeyn, welches, ohne die Senſen zu beſchädigen, den Käufer von der Güte des eingekauften Werkzeuges zu verſichern vermögend ſey. Und dieſes beſtehet in folgendem.

Man kann ſich hierzu einer kleinen engliſchen Feile bedienen, dergleichen die Uhrmacher gebrauchen, mit welcher man vorher an unterſchiedenen Senſen die Probe angeſtellt hat, um zu erfahren, welches der Grad der Härte ſey, den die Feile antreffen muß, wenn die Schneide der Senſe für gut erklärt werden ſoll. Man kann ſich auch eines Wetzſteines bedienen, den man beſtändig zu dieſer Abſicht aufhebet. Indem man denſelben quer über die Senſe hinweg zieht, wird man leicht diejenigen Stellen merken, wo er mehr oder weniger eingreift.

Da auch eine wohl ausgeſuchte Senſe bey der Aernde verdorben werden kann, ſo muß man in einer wohlbeſtellten Wirthſchaft allezeit einige Senſenklingen in Vorrath haben. Weil aber auch die beſten Klingen bey dem täglichen Gebrauche

brauche ſtumpf und zum Schneiden untüchtig werden, ſo müſſen die Mäher dieſelben gehörig ſchärfen, nähmlich wetzen, und wenigſtens alle Tage zweymahl klopfen, oder, wie es an einigen Orten genannt wird, dengeln. Denn, es iſt einerley, ob das Korn mit einer ihrer Güte nach untauglichen, oder mit einer zwar von gutem Zeuge verfertigten, aber nicht in gehörigem Stande unterhaltenen Senſe gehauen wird. Es leidet bey beyden mehrere Gewalt, als nöthig wäre, und alſo gehen auch dabey mehrere Körner verloren.

Des Dengelns, und des dazu gehörigen Zeuges, als: des Dengelſtockes und Dengelhammers, iſt bereits im IX Th. S. 92, mit wenigem Erwähnung geſchehen; hier aber iſt der Ort, mich näher darüber zu erklären.

Das Dengeln iſt deswegen nöthig, weil die Klinge, je mehr ſie abgewetzet wird, als wodurch ſie ihre Breite verliert, immer ſtärker und ſtärker wird. Nun iſt von allen, auch den Meſſer-Klingen, bekannt, daß ſie, ihrer Schärfe ungeachtet, faſt gar nicht ſchneiden, wenn ſie an der Schneide ſehr dick ſind, und daß der Schnitt mehr und mehr erleichtert wird, je dünner die Klinge um die Gegend ihrer Schneide iſt. Nicht weniger iſt bekannt, daß die gehämmerten Metalle, weil ſie derb zuſammen geſchlagen werden, weit härter, als auſſerdem, ſeyn. Dieſe Abſichten zu erlangen, pflegt man die Senſenklingen mit einem Hammer (Dengelhammer, Klopfhammer) auf der Bille, oder dem Dengelſtocke, welcher nichts anders, als ein kleiner Amboß iſt, zu klopfen.

Wenn man eine neue Senſe hat, und vermittelſt des Schleifſteines diejenigen Stellen bemerkt hat, wo dieſelbe weicher, als anderswo, iſt: ſo muß man an dieſen Stellen ein Zeichen mit Kreide, oder lieber einige Pünctchen mit einem Pfriemen, dem zarteſten Theile gegenüber machen, und alsdann, wenn man mit dem Schlagen dieſer Senſe beſchäftigt, und gerade bis an dieſen Ort gekommen iſt, den Hammer, deſſen man ſich zum Geradeklopfen der Schneide bedienet, indem man damit auf derſelben Ränder, ungefähr in der Breite von zwo Linien ſchlägt, in kalt Waſſer eintunken, ſo, daß der Hammer ſowohl, als auch der kleine Amboß, worauf man die Senſe ſchlägt, beſtändig naß ſey. An denen Stellen hingegen, wo die Senſe von mehrerer Härte iſt, muß man kein Waſſer gebrauchen, ſondern der Hammer und Amboß müſſen beſtändig trocken ſeyn. Dieſer Unterſchied rührt daher, weil der trockne Hammer dem Werkzeuge allemahl ein wenig ſeine Härte benimmt, indem

 ein

ein jeder Schlag den Theil des Eiſens, welcher davon ge- troffen wird, erhitzet, und die Härte deſſelben mindert; da hingegen, wenn der Hammer und Amboß mit kaltem Waſ- ſer benetzet werden, ein jeder Schlag, welchen man mit dem Hammer thut, den davon berührten Theil befeſtiget, ihm eine mehrere Härte beybringt, und das Werkzeug zum Schneiden geſchickter machet.

Um ſolches aber gehörig zu bewerkſtelligen, müßte man einen Hammer haben, deſſen Vordertheil oder Kopf vier- eckig wäre, und unten etwas rund zuginge, wie die Häm- mer der Kupferſchmiede zu ſeyn pflegen, auch müßte der- ſelbe ſowohl, wie der kleine Amboß, aus gutem gehörig ge- härteten und hell polierten Stahle beſtehen. Denn, die Hämmer, deren ſich gemeiniglich die Mäher bedienen, ſind viereckig geſtaltet, an den Enden lang und ausgerundet, wie eine Stange, welche nur zwo Linien im Durchſchnitte hat, ſo, daß jeder Schlag, welchen der Arbeitsmann auf ſeine Senſe macht, um die Schneide derſelben zu ebenen und auszuſtrecken, Eindrücke zurück läßt, und Ungleichheiten auf der Fläche hervor bringt, welche die Senſen verderben, indem ſie kleine Erhabenheiten oder Spitzen auf derſelben verurſachen, welche verhindern, daß das Korn nicht recht rein abgemähet wird. Es geſchieht auch, daß, wenn die Senſe nicht gleichförmig und auf einer kleinen Breite ge- ſchlagen wird, die Schneide an gewiſſen Orten ſich zu ſehr verlängert, ſich windet und uneben wird. Eine ſolche Senſe iſt zum Mähen unnütz; denn ſie iſt wie eine Säge, deren Blatt krumm gebogen iſt, und deren Zähne nicht insge- ſammt einerley Richtung nehmen, zu betrachten.

Der Wetzſtein, den man zum Schärfen der Senſen gebraucht, muß dergeſtalt gehalten, und nach einer ſol- chen Richtung über die Senſe hinweg geführet werden, daß die ſcharfen Züge etwas ſchief von dem Hintertheile der Senſe nach ihrer Spitze zu gehen, und zwar gleichförmig auf einer Seite wie auf der andern. Gemeiniglich pflegen diejenigen, welche dieſes verrichten, den Stein wieder rück- wärts zu ſtreichen; allein, dieſes Verfahren iſt durchaus ſchlecht, denn dadurch wird die Schneide zum größten Nach- theile abgenutzt, und man verdirbt durch dieſe zweyte Be- wegung wieder dasjenige, was man durch die erſte gut ge- macht hatte.

Zu einem Beweiſe, daß die Senſen bloß wegen der klei- nen Zähne gut ſchneiden, welche die Körner des Wetzſteines darauf geriſſen haben, und welche etwas ſchief von der Seite

Seite des vorderſten Theiles der Klinge gerichtet werden müſſen, darf man nur ein Mikroskop in die Hand nehmen, ſo wird man vermittelſt deſſelben bemerken, daß die Stellung der Zähne auf der nach vorgeſchriebener Art geſchärften Senſe weit einförmiger ſeyn, und beynahe insgeſammt ſich nach dem Vordertheile der Senſe zu neigen, da hingegen bey den nach der gewöhnlichen Methode gemachten Zähnen, einige hieher, andere dorthin gerichtet ſind, und ſich ſo gar viele verdorbene darunter befinden, wie bey einer ſchartigen Säge mit vielen abgebrochenen Zähnen.

J. H. Pratje landwirthſchaftliche Erfahrungen, S. 129, fgg.

Da zu einer Aehrgetreideſenſe ein anderer Baum gehört, als zu einer Senſe zu Hülſenfrüchten: ſo iſt leicht zu erachten, daß man nicht nur verſchiedene Arten Senſenbäume, ſondern auch von jeder Art einige Stücke, in Vorrath und Bereitſchaft haben müſſe. Jeder Baum muß, ſowohl für eine kleine als lange Perſon, einerley und allemahl vollkommene Länge haben, weil ſie ſonſt im Schwade auch nicht ſo weit reichen, auch überhaupt diejenigen kurzen Perſonen, welche durch einen, nach ihrer Statur abgemeſſenen, kurzen Senſenbaum ſich eine Erleichterung im Hauen zu verſchaffen glauben, ſehr irren, weil, den Geſetzen der Bewegung zu Folge, eine zum Gewichte proportionirte Länge, die Schwingung um ſehr vieles erleichtert. Hiernächſt gehört zu einem geſchickten Senſenbaume, auch die gehörige Krümmung in die Tiefe. Denn dadurch gewinnet der Mäher den großen Vortheil, daß er ein reines Schwad abmähen kann, ohne nöthig zu haben, bey jedem Hiebe allzu ſehr in die Knie ſinken zu dürfen. Es kann auch an ſolchen ordentlich ausgearbeiteten Bäumen die Senſenklinge weit geſchickter angeſchlagen werden, daß ſie nicht etwa, wie an allzu geraden Bäumen gemeiniglich geſchieht, vorn zu hoch ſtehe, als welches dem Mäher ſehr ſauer wird, und überdies große ungeheure Kämme ſtehen bleiben. Endlich iſt auch begreiflich, daß, je leichter ein Senſenbaum ausgearbeitet iſt,

deſto leichter auch das Mähen damit werde, wenn er nur von feſtem Holze verfertigt iſt.

Zu einer tüchtigen Getreideſenſe wird auch ein in gehöriger Ordnung geſtelltes Gerüſte erfordert. Hierzu gehört: 1) daß der unterſte Spieß mit dem Rücken der Klinge parallel laufe, d. i. weder auswärts über die Klinge, noch auch zu weit einwärts, ſtehe. Stehen die Spieße über die Klinge heraus, ſo müſſen dieſelben nothwendig mehr Getreide greifen, als die Klinge unten abſchneiden kann; und wenn ſolches geſchieht, iſt eine ganz natürliche Folge, daß die Aehren von dem zu viel gefaßten Getreide, wo nicht abgeriſſen, doch wenigſtens gar ſehr gemißhandelt werden müſſen. Stehen hingegen die Spieße zu weit einwärts, ſo thun ſie zwar keine ſolche üble Wirkung in Anſehung der Körner, ſie richten aber dennoch Verſäumniß an, weil ſie das Getreide von der Klinge abhalten, und alſo verurſachen, daß der Mäher nicht ſo weit, als ſonſt bey richtiger Stellung der Senſe geſchehen würde, in das Getreide eingreifen kann. 2) Das zweyte, ſo bey der Richtung des Senſengerüſtes in Acht zu nehmen iſt, beruhet darauf, daß man dazu keine an ſich krumme und auswärts gebogene Spieße gebrauche, welche ebenfalls mehr Getreide faſſen, als mit der Klinge abgeſchnitten wird. Man kann von dem großen Schaden an Körnern, welcher durch dergleichen falſch geſtellte Senſen angerichtet wird, gar leicht überzeuget werden, wenn man ſich nur bey einem Mäher, der ſich mit einer ſolchen Senſe martert, nahe ſtellet; denn man empfindet gar bald, wie auf jeden Hieb die Körner um die Ohren fliegen, wobey ſich der Mäher öfters dergeſtalt in das Getreide verwickelt, daß er ſeine Senſe nicht anders, als mit Abreiſſung vieler Aehren und Halme, wieder zu einem neuen Hiebe frey bekommen kann.

Bey dem Senſengerüſte, und deſſen richtigen Stellung, iſt auch noch dieſes zu beobachten, daß man ſich darunter

ter nach der Beſchaffenheit des zu hauenden Getreides richten, und, ob ſolches kurz oder lang gewachſen ſey, beurtheilen müſſe. Bey einem langen Getreide können nicht allein die Spieße weiter von einander ſtehen, ſondern es muß auch das ganze Gerüſte, inſonderheit wenn man aufs Schwad hauen läßt, höher ſeyn, weil ſonſt das damit abgehauene Getreide, wegen ſeiner Schwere, noch ehe man es aufs Schwad brächte, über das Gerüſte wegfallen, und alſo viele Verwirrung und Unordnung dadurch verurſachet werden würde. Iſt aber das Getreide kurz an Stroh, ſo müſſen die Spieße, vermittelſt eines dazu beſtimmten Drahtes, enger zuſammen gezogen werden, weil ſonſt die kurzen Halme durchfallen, und unter dem Schwunge, womit der Mäher das Getreide aufs Schwad bringt, hin und her verſtreuet werden.

Bey dem Gebrauche guter, ſcharfer und richtig geſteuter Senſen, wird nicht nur der Verluſt an Körnern verhütet, ſondern es verſchaffet uns auch die Senſe größern Reichthum an Stroh, als die Sichel thun kann. Wenn die Sichel 90 Schock Stroh gibt, ſo kann man bey der Senſe wenigſtens auf 100 Schock ſichere Rechnung machen. Unſtreitig wird auch die Stoppel des Mähers für das Vieh futterreicher, als die Stoppel des Schnitters. Vielleicht haben es wenige bemerkt, woher es kommt, daß die Kühe an ſo vielen Orten zu der Zeit die wenigſte Milch geben, wenn ſie auf die Winterſtoppel kommen. Meines Erachtens geſchieht es deswegen, weil ihnen die langen Stoppeln in die Naſe ſtechen, und ſie abhalten, ſich ſatt zu freſſen. Dieſen Umſtand wird man faſt überall finden, wo das Wintergetreide geſchnitten wird, und faſt nirgends da wo es gehauen wird.

Die Hauptperſon unter den Mähern iſt der **Vormäher**. Hierzu wählet man gemeiniglich einen ſolchen Mann, auf deſſen Fleiß, Treue und Redlichkeit man ſich verlaſſen zu können glaubt. Es muß derſelbe hiernächſt, wo möglich, etwas langer Statur, ſtark von Gliedern, und dabey etwas mordſer Gemüthsart ſeyn. Es befremde niemanden, daß ich dieſe letzte Qualität

mit anhänge. Man hat zwar ſonſt allemahl lieber freundliche und geſprächige Leute zur Arbeit, weil alsdann gemeiniglich alles mit Luſt geht, aber bey dem Vormäher dürfte dieſe glückliche Gemüthsart dem Herrn nicht allemahl vortheilhaft ſeyn, indem vielleicht mehr Zeit auf das Tagelöſen, und zu dem Ende angeſtellte öftere Wetzen, verwendet werden möchte, als auf die Arbeit ſelbſt. Ein Miſanthrop aber arbeitet nach einander weg, und iſt nie vergnügter, als wenn er auf nichts weiter zu denken hat, als ſich mit ſeinen eigenen, obwohl gemeiniglich ſehr geringen, Gedanken zu beſchäftigen, von welchen er denn auch dergeſtalt eingenommen wird, daß er ſeine Arbeit immer mit größtem Eifer fortſetzt, ohne einmahl zu merken, daß ihm ſolche ſauer werde. Seinem verdrüßlichen Gemüthe iſt auch ſchon das Geſchwätz, welches gemeiniglich in den Ruheſtunden getrieben wird, höchſt zuwieder, und er eilt entweder noch vor der gehörigen Zeit, mit ſeinem Troß, wieder zur Arbeit, oder kann doch den Eintritt derſelben kaum erwarten. Wie aber der Vormäher ſich zur Arbeit hält, und wie er im Hiebe fortſchreitet, ſo müſſen die übrigen Mäher nachfolgen, wofern ſie nicht von ihm übel angelaſſen werden wollen, welches denn unausbleiblich erfolgt, wenn man ihn hierunter mit gehöriger Autorität ſouteniret. Etwas kommt auch auf den letzten unter allen, oder den **Nachmäher**, an. Führt dieſer einen guten Hieb, ſo müſſen die mittelſten immer einer nach dem andern forteilen, wofern ſie nicht in die Füße gehauen werden wollen. Zwar hört man öfters ein gewaltiges Gebrumme über den Nachmäher, und da wird ihm allerley, z. E. Uebereilung, unreines Mähen, frevelhaftes Beginnen, ja wohl gar der Fuchsſchwanz, Schuld gegeben, und prätendirt, er ſolle lieber weiter vortreten, als daß er ſie übereilen und an tüchtiger Arbeit hindern wolle; allein, dieſes muß man überhören, und, wenn man ſolche Beſchuldigungen ungegründet befindet, durchaus nicht zugeben, daß der Nachmäher aus ſeiner Ordnung, und andern vortreten dürfe; nur ſuche man den Vormäher bey gutem

Glau-

Glauben zu erhalten, ſonſt und wenn derſelbe von den übrigen gewonnen und ebenfalls zu trägen Arbeiten verleitet werden ſollte, man freylich wohl dem Strohme nachgeben müßte, ehe man die ganze Geſellſchaft faul und verdroſſen machte.

Die beſte und bequemſte Tageszeit zum Hauen des Getreides, ſind unſtreitig die Morgen- und Abend-Stunden. Die Erfahrung lehret es, daß die Senſe in allem Getreide weit beſſer ſchneidet, wenn ſolches im Kühlen gehauen wird. Da nun dem Getreide zu einer ſolchen Zeit, wo die Senſe beſſer ſchneidet, wenigere Gewalt, als zu einer andern, angethan werden darf: ſo würde es nicht allein den Mähern vielen ſauern Schweiß erſparen, ſondern es würden auch mehrere Körner erhalten werden, wenn man alle Getreideſorten nur in den kühlen Morgen- und Abend-Stunden hauen laſſen, die heiße Mittagszeit aber zu andern Aerndegeſchäften anwenden laſſen könnte, zumahl das Getreide in den heißen Mittagsſtunden weit mehr zum Ausfallen geneigt iſt, und alſo das Hauen, welches in denſelben geſchieht, den Verluſt der Körner aus einer doppelten Urſache vermehrt. In kleinen Wirthſchaften, und inſonderheit von den Bauersleuten würde dieſes noch wohl ohne große Hinderniſſe der ganzen Aernde beobachtet werden können; allein, bey einem ſtarken und weitläuftigen Akkerbaue findet dergleichen Einrichtung und Stundenwahl mehrere Schwierigkeit. In den erſten 3 oder 4 Tagen iſt ſolches daſelbſt ganz und gar unmöglich, weil man in denſelben erſt eine gehörige Menge Getreide niederlegen muß, damit man den Rechern und Bindern zu thun verſchaffe, daß nachher die Aernde in einem Strich fortgehen könne, und durch keinen Mangel an liegenden Getreide unterbrochen werden dürfe. Wenn man aber in den erſten Tagen fleißig im Hauen geweſen iſt, und in denſelben den größten Theil des reif gewordenen Getreides niedergeleget hat, ſo kann man alsdann auch wohl bey großen und weitläuftigen Wirthſchaften die Ein-

Einrichtung machen, daß man nur die Morgenſtunden, etwa bis um 9 Uhr, zum Hauen, und die übrige Tageszeit zu den andern Aerndegeſchäften anwende.

Sollte auch die Beobachtung der kühlen Frühſtunden nicht bey allen Getreideſorten möglich fallen; ſo muß ein ſorgfältiger Landwirth doch wenigſtens den Weitzen und die Gerſte nicht anders, als in denſelben hauen laſſen, wofern er nicht einen doppelten Verluſt an Körnern leiden will. Der Weitzen iſt, ſeiner Natur nach, ein zähes und hartes Getreide, in welchen die Senſe in der Hitze nicht recht ſchneiden will; die Gerſte aber bricht, wenn ſie nicht in den Frühſtunden, wo ſie noch von dem Thaue feucht iſt, gehauen wird, gar ſehr ab.

Nicht allein die Beobachtung der rechten Tageszeit, ſondern auch **die Wahrnehmung der Witterung bey dem Hauen des Getreides**, trägt zur Verminderung des Verluſtes an Körnern ſehr vieles bey. Bey anhaltendem trocknen Wetter, ſuchet man ſich in der Aernde deſto mehr zu fördern, weil alsdann alles Getreide ſchleunig auf einander reifet. Viele tragen Bedenken, im Regenwetter den Anfang zur Aernde zu machen. Iſt aber der Regen nur mäßig, ſo kann unter demſelben allemahl mit Hauen fortgefahren werden, indem das Getreide, wenn es einmahl völlig abgeſtorben iſt, auch unter währenden mäßigen Regen, zumahl bey fleißigem Wenden, ungehindert fort reifet; dagegen manches Getreide, inſonderheit der Weitzen, bey ſolcher Witterung, wenn Regen und Sonnenſchein oft abwechſeln, auch wohl auf dem Halme auswächſt, und nicht allein ſeine Farbe, ſondern auch vieles von ſeiner innern Güte verliert, und zum Samen gar nicht tauglich iſt. Auch fällt ein Weitzen, welcher viel Näſſe hat ausſtehen müſſen, wenn er nachher wieder trocken wird, bey dem Sammeln weit ſtärker aus, als ein anderer, welcher in den Lagen keine Näſſe ausgeſtanden hat. Iſt aber der Regen übermäßig heftig, daß die Getreidewurzeln ausgeſpühlet, oder die Halme nieder geſchlagen und durch den Wind verwirret werden, ſo muß man freylich mit der Aernde anhalten.

halten. Inſonderheit müſſen die Hülſenfrüchte (wie auch bereits bey den Erbſen, S. 212, erwähnt worden iſt,) nicht eher angehauen werden, bis ſich auf einige Tage ein beſtändiges Wetter vermuthen läßt. Man verliert nicht ſo viel, wenn ſie auch gleich reif auf dem Stängel ſtehen bleiben, als wenn die gehauenen Früchte bey anhaltendem Regen aus den Schoten laufen.

Ich will hierbey ein Mittel an die Hand geben, wie man auch im naſſen Wetter mähen, und das Getreide beſſer, und mit wenigerer Gefahr, als auf dem Schwade oder an der Erde, trocknen könne. Man nimmt 2 Pfähle, deren jeder etwa $\frac{3}{4}$ Ellen lang iſt, die an einem Ende geſpitzt, an dem andern aber gabelförmig getheilt, oder mit einem aufgerichteten, nur $\frac{1}{4}$ Elle langen, Äſte, um eine Stange darauf legen zu können, verſehen ſind. Dieſe Pfähle ſtößt man in die Erde, und zwar ſo weit von einander, als die Stange, deren man ſich bedienet, lang iſt, welche nur mit beyden Enden darauf liegen darf. An die Stange nun lehnen die Binder das Getreide, ſobald es abgehauen iſt, von beyden Seiten, und zwar ſo, daß die Aehren ſich etwas über die Stange weg neigen. Wenn ſo viel angelehnet iſt, als man Raum hat, ſo heben ihrer zween die Stange ganz gleich in die Höhe, und ziehen nachher die Pfähle auf, da denn das Getreide mehrentheils aufgerichtet ſteht, und viel geſchwinder, als es ſonſt geſchehen würde, trocknet, welches befördert wird, wenn der Wind an beyden Seiten hin ſtreichen kann; weshalb man es ſo ſtellet, daß der Wind daſſelbe der Länge nach trifft. Auf dieſe Weiſe verfährt man mit allem Getreide, welches währendem Regen gemähet iſt, oder vor Eintritt deſſelben nicht hat aufgebunden werden können.

Die rechte Eintheilung der Aecker und Wieſen ꝛc. Stockh. 1757. ſ. Hrn. Prof. Schrebers neue Sammlung ꝛc. 8 Th. Bützow und Wism. 1765, gr. 8. S. 662, f.

v. Dreyhaupt Mittel bey naſſen Jahren die Feldfrüchte trokken einzuärnden, und vor dem Auswachſen in den Garben zu bewahren, ſt. in No. 29 der Hall. Anz. v. J. 1766, und im 32 St. der Dresdn. gel. Anz. a. d. J. 1766.

Das zweyte Hauptgeſchäft in der Aernde, beſteht in der Sammlung des Getreides. Denn, wenn ein Landwirth das ihm zugewachſene Getreide, nachdem es die gehörige Reife und Vollkommenheit erlanget, nach den beſten und den beſondern Umſtänden

ſeiner

ſeiner Wirthſchaft gemäßeſten Landesart abgebracht hat: ſo muß er nunmehr die in Lagen oder Schwaden liegenden Früchte gehörig zu ſammeln befliſſen ſeyn.

Obgleich die Art und Weiſe das Getreide zu ſammeln nicht an allen Orten einerley iſt, ſondern man darin, nach dem verſchiedenen Landesgebrauche, bald dieſen bald jenen Unterſchied antrifft: ſo kommt man doch allenthalben in gewiſſen beſondern Geſchäften, welche bey der Sammlung des Getreides zu beobachten ſind, überein. Es gehören nähmlich zu dieſem Haupt-Aernde-Geſchäfte: 1) das Wenden, 2) das Rechen oder Harken, 3) das Binden, 4) das Mandeln, und endlich 5) das Nachrechen oder Nachharken. Alle dieſe Stücke zuſammen genommen, machen den Begriff des Getreideſammelns aus.

Die erſte und vornehmſte Regel, welche bey der Sammlung des Getreides überhaupt mit beſonderer Sorgfalt in Acht zu nehmen iſt, beſteht darin, **daß man daſſelbe nicht anders als völlig trocken ſammle.** Man muß aber, wenn man beurtheilen will, ob das zu ſammelnde Getreide trocken genug ſey, nicht bloß auf das Stroh, ſondern auch, und zwar vornehmlich auf die Aehren und Riſpen ſehen; denn wenn dieſe nicht gehörig ausgetrocknet ſind, ſo wird dadurch in den Körnern ein ſehr großer Schade angerichtet. Sie werden nachher niemahls mehr recht trocken, ſind zum Samen ganz untauglich, und an Mehl geben ſie auch nicht ſo viel, als andere; ja, es kommt öfters mit ihnen wohl gar ſo weit, daß ſie noch in der Scheune auswachſen, und dadurch nicht allein ſelbſt verderben, ſondern auch das über und neben ihnen liegende Getreide mit anſtecken.

Demnächſt muß man auch, ehe man zur Sammlung des Getreides ſchreitet, auf das mit untergewachſene Futtergras, ob ſolches, wie man es zu nennen pflegt, gehörig abgeſtorben ſey, Acht haben. Wenn

ſolches

ſolches nicht geſchieht, ſondern man das Getreide, ehe gedachtes Gras ſeine bey ſich führende Feuchtigkeiten verloren hat, ſammeln und einbinden läßt, ſo geſchieht es nicht ſelten, daß daſſelbe nachher in den Banſen dumpfig und ſchimmelig wird. Es geſchieht zwar hierdurch an den Körnern eigentlich kein Schade, wiewohl ſie auch bisweilen davon anzuziehen und dumpfig zu werden pflegen; inzwiſchen liegt doch einem Landwirthe ſehr viel daran, daß dergleichen gutes Winterfutter, als ein ſolches mit Futtergras untermengtes Stroh iſt, nicht ohne Noth verderben und unbrauchbar werden möge.

Vor allen Dingen muß ein Landwirth dafür ſorgen, daß das Getreide, welches unten in den Banſen zu liegen kommt, recht trocken eingeſammelt werde, weil daſſelbe ohnehin von den Feuchtigkeiten, die aus dem Erdboden ſteigen, vieles auszuſtehen hat, und daher, wenn es nicht völlig trocken iſt, um ſo leichter dumpfig und ſchimmelig werden, ja wohl gar die ganze Banſe anſtecken kann. Sollte man ja bisweilen durch eine unbeſtändige Witterung in die Nothwendigkeit geſetzt ſeyn, einiges Getreide, ehe es völlig trocken geworden iſt, einzuſammeln, ſo verfährt man am ſicherſten, wenn man ſelbiges über die Tennen legen läßt, weil es daſelbſt mehr Luft hat, und ſich alſo nicht ſo leicht anſtecken, wenigſtens dem übrigen Getreide keinen Schaden zufügen kann.

Man behauptet faſt durchgängig, daß es nützlich ſey, **das niedergelegte Getreide eine Zeitlang auf der Stoppel ruhen zu laſſen, ehe man es in Garben bindet, und in Mandeln ſetzt.** Man hält uns hierbey das Gras vor, welches doch abtrocknen ſoll, und verſpricht uns obendrein, daß wir einen leichtern und reichlichern Ausdruſch haben würden, wenn der Thau und Regen die Körner aufſchwellen könne. Insbeſondere behauptet man dieſes vom Haber (ſ. Th. II, S. 681). Daher kommt es, daß ein großer Theil der ſchleſiſchen Land-

Landwirthe dieſe Art des Getreides ſo gar viele Wochen durch röſten läßt, ehe er an ſein Einſammeln denken will. Allein, Vernunft und Erfahrung ſind dawieder. Vorausgeſetzt, daß der Landmann ſein Getreide nicht eher, als nur dann abgeſchnitten hat, wenn es reif war: ſo ſehe ich nicht ein, warum es nun wieder von der Näſſe des Thaues und Regens anziehen, und denn abermahl trocknen ſoll. Das will er doch, wenn er das Binden ſo lange verzögert? Denn, war ſeine Meinung, daß es in den Lagen völlig reif werden ſolle, und ſchnitte es deswegen noch grün ab: ſo handelte er ſchon anfänglich, wie ich oben S. 380 erinnert habe, wieder die Vorſchrift der Natur, und die Grundregeln einer vernünftigen Wirthſchaft. Er ſündiget jetzt aufs neue, da er es nun auf der Erde größerer Näſſe ausſetzt, als es auf dem Stängel befürchten durfte, und überdem die Austrocknung verhindert, da es weder die Sonne noch der Wind ſo bald und ſo gemeinnützig bearbeiten können, als ſie auf dem Stocke gethan haben würden. Ueberdies verrathen die Landwirthe, die ſo wiederſinnig gemächlich ärnden wollen, eine grobe Unwiſſenheit in der Kenntniß des Nutzens oder Schadens, den ihnen ihr Getreide-Röſten zuzieht. Ich werde in der Folge von einer jeden einzelnen Art zu beweiſen Gelegenheit haben, wie gewiß wir dadurch einen großen Theil zu Samen, oder zu anderm Gebrauch, untauglich machen. Hier will ich nur anmerken, daß man durch dieſe Methode, überhaupt bey allen Gattungen des Strohes, und insbeſondere beym Haberſtrohe, viel Verluſt leide. Es wird unſcheinlich, mit vielen Giften geſchwängert, und ſo gewiß für das Vieh ungeſund, als es zu Seilen oder Schoben meiſtentheils unbrauchbar iſt; denn es iſt noch mehrerer Gefahr ausgeſetzt, als in Feimen oder Schobern geſchehen kann. Und wie elend die Körner gegen die ausſehen, die reif, trokken und ungeröſtet in die Scheunen gebracht werden, lehret der Augenſchein. Ueberdies hat der Vortheil des leich-

leichtern Ausdruſches, beſonders beym Haber, wenig zu bedeuten. Dieſer hätte nur reif ſeyn ſollen, wie wir ihn abgehauen haben, kein Korn wird in der Spreu bleiben, wenn wir ihm mit dem Flegel winken. Daß aber die letztere mit unter an der Riſpe ſitzen bleibt, das wird keinem Landwirthe verdrüßlich ſeyn, da ſie ſein Vieh ſo gut im Strohe genießen kann, als wenn ſie ihm beſonders gegeben wird.

Weil aber bey allen Getreideſorten verſchiedene Umſtände vorfallen können, wodurch dieſelben von ſelbſt zu der gehörigen Trockenheit zu gelangen verhindert werden: ſo iſt es bisweilen nöthig, daß man ihnen darunter durch menſchliche Hülfe zu Statten komme. Und dieſes iſt das Geſchäft, welches man das **Wenden** nennet. Es iſt ſolches nur als ein Beygeſchäft in der Aernde anzuſehen, weil es nicht ſchlechterdings und allemahl nöthig iſt; indeſſen kommt es doch dabey auf eine gewiſſe Behutſamkeit an, durch deren Unterlaſſung auch bey dieſer Arbeit viel Körner verloren gehen können.

Man hat das Wenden inſonderheit in zwey Fällen nöthig: 1) wenn das Getreide von Natur ſehr ſtark und fett liegt, und dabey mit vielem Futtergraſe unterwachſen iſt; 2) wenn das Getreide in den Lagen oder Schwaden einen Regen bekommen hat. Bey dem geſchnittenen oder angehauenen Getreide, läuft man mit dem Wenden nicht ſo viel Gefahr, weil die Lagen mit den Händen gefaſſet und umgekehret werden können; bey einem in Schwaden liegenden Getreide aber hat die Sache mehr zu ſagen, und geht es dabey ſelten ohne einen ziemlichen Verluſt der Körner ab, weshalb man auch dabey mit deſto mehrerer Behutſamkeit verfahren muß. Iſt der Regen nicht allzu anhaltend geweſen, ſo kann man einem in Schwaden liegenden Getreide ſchon damit helfen, daß man es bey dem Stürzen mit einem Harkenſtiele etwas lüftet oder rühret, damit die Luft deſto beſſer durchſtreichen, und es ſolchergeſtalt

trocknen könne. Iſt aber der Regen gar zu ſtark und anhaltend geweſen, ſo, daß er das Getreide und inſonderheit die Aehren gar zu derb auf den Erdboden nieder gedrückt hat, ſo iſt, wenn man nicht daſſelbe muthwilliger Weiſe auswachſen laſſen will, kein anderer Rath, als daß man die Schwade mit den Harkenſtielen unterfahre, und ſelbige ſolchergeſtalt ganz und gar umſtürze.

Hierbey iſt nun viele Behutſamkeit nöthig, damit theils das Getreide nicht mit einer allzu großen Gewalt umgeſtürzet werde, als wodurch nothwendig viel Körner ausfallen müſſen, und andern Theils die Schwade wieder in gehörige Ordnung kommen, indem wiedrigenfalls unendlich viel Getreide über das Beet verſtreuet wird, welches zwar durch das Nachharken auch endlich, aber meiſtens ohne Körner, einkommt.

Im 3ten Bande der Oekon. Nachr. S. 623, wird folgendes Mittel, die Korngelege, bey anfallendem Regen-Wetter, in der Aernde vor dem Auswachſen zu verwahren, empfohlen. „Wenn es einen oder etliche Tage geregnet hat, und die Aehren und das Stroh durch Sonnenblicke oder trocknende Winde oben in etwas abgetrocknet ſind: ſo können 2 Perſonen die Gelege aufheben, die abgetrocknete Seite unten, die Halme aber verſchränkt dergeſtalt an einander legen, daß die Spitzen der Aehren völlig auf das Stroh, und zwar auf den Stürzen der Gelege, zu liegen kommen. Solchergeſtalt wird das Regenwaſſer von den Aehren und Körnern beſſer abfließen, in das unterliegende Stroh leicht einſinken, auch keine Gefahr, wie ſonſt, dabey ſeyn, daß ſie bey fallendem ſtarken Regen in das feuchte Erdreich hinein geſchlagen, und die naß gewordenen Körner zum Auswuchs deſto eher diſponirt werden. Folget auf den Regen wieder beſtändiger Sonnenſchein, ſo thut man die Aehren von den Stürzen herunter, und zieht die Gelege breit aus einander, daß alles durch und durch ohne neues Wenden füglich abtrocknen kann. Die Verſchränkung der Gelege iſt aus Fig. 574 zu erſehen.“

Nach des Hrn. Amtm. Leopold Urtheil, verurſachet das Legen des Kornes auf dieſe Art ſchon zu viel Mühe, wenn es verkehrt über einander geleget, und hernach auch, wenn

man es einbindet, wieder von einander genommen werden ſoll; und dennoch würde bey anhaltendem Regen und unterlaufenden warmen Sonnenblicken das Auswachſen nicht gehindert werden, da auch in aufgeſetzten Mandeln, wo es doch noch höher in der Luft iſt, das Auswachſen der oberſten Garben nicht verbindert werden kann. Das beſte Mittel wieder das Auswachſen im Regenwetter iſt wohl, daß man das Gelege fein dünn von einander zieht, und auch nicht zu lange auf einer Stelle liegen läßt, ſondern umwendet und auf neue Stellen leget.

Herr *Ducarne de Blangy* ertheilt in ſeiner Méthode pour recueillir les grains dans les années pluvieuſes & les empecher de germer, à Paris 1771, 8. 3 B. folgenden Rath, das Getreide auf dem Felde in ſolche Haufen zu ſetzen, die vom Regen nicht beſchädiget werden können. Man ſucht auf dem Felde den trockenſten Platz aus, leget auf ſelbigen die erſte abgemähete Garbe, ohne ſie vorher zuſammen zu binden; auf dieſe leget man die zweyte, etwa unter einem rechten Winkel, dergeſtalt, daß die Aehren auf die Aehren der erſtern fallen. Auf die Aehren der zweyten leget man die Aehren der dritten Garbe, deren Stoppel-Ende unter die Aehren der erſten Garbe gebeuget wird, ſo, daß keine Aehren die Erde berühren. Die übrigen Garben werden ſchichtweiſe darüber gelegt, und zwar allemahl dergeſtalt, daß die Aehren einwärts, die Stoppel-Enden aber auswärts liegen, wodurch ein walzenförmiger Haufen entſteht, deſſen Mittelpunct der obern Baſis erhaben ſeyn wird, ſo, daß jeder Halm ſchief liegt, wodurch denn das Waſſer deſto mehr abgehalten wird, den Haufen zu durchdringen. Iſt dieſer 6 oder 7 Schuh hoch, ſo bindet man eine große Garbe, ſetzt ſolche mit dem Stoppel-Ende vor ſich auf die Erde, breitet die Aehren aus einander, und ſtürzet ſolche, wie es bey den Mandeln an vielen Orten gewöhnlich iſt, oben auf den Haufen, wodurch denn dieſer ein gutes Dach erhält. Um den ganzen Meiler wieder den Wind zu ſichern, bindet man für jeden 3 Strohſeile, oder macht ſolche allenfalls aus dem neben ſtehenden Unkraute. Dieſe Seile knüpfet man oben an ein Bündel Aehren der aufgeſtürzten Garbe, und ſtößt das andere Ende mit Gewalt unten in den Haufen. Dieſe Seile werden um den Haufen im Dreyecke angebracht.

Avis ſur les recoltes, alterés par les pluies, ſt. im *Journ. encyclop.* Janv. 1756, S. 101—103.

Maniere d'empiler le bled dans les champs pour le garantir de l'humidité, ſt. im *Journ. oecon.* Dec. 1764, S. 565.

Vom Aufhocken und Verdecken des Weitzens und Roggens, ſt. im Schwed. ökon. Wochenbl. Greifsw. 1765, 8 S. 388—390.

Das **Harken** oder **Rechen**, hat nur allein bey demjenigen Getreide, welches ins Schwad gehauen worden iſt, Statt, indem das geſchnittene oder angehauene ſchon bey dem Abbringen in ordentliche Lagen geleget wird, und alſo, wenn es trocken geworden iſt, ſofort eingebunden werden kann.

Eine tüchtige **Harke** muß 1) einen Balken, der die gehörige Schwere und Länge hat, haben, damit der Arbeiter mit demſelben das Getreide, theils der Tiefe, theils der Länge nach, ordentlich faſſen könne. Iſt der Balken zu leicht, ſo fährt die Harke, inſonderheit wenn die Schwaden ſtark und dick liegen, gar zu ſehr überhin, und läßt die unten in den Stoppeln befindlichen Halme liegen. Iſt hingegen der Balken zu ſchwer, ſo wird dem Harker die Arbeit zu ſauer. Daß der Balken an einer tüchtigen Harke auch die gehörige Länge haben müſſe, iſt daraus offenbar, weil, wenn er zu kurz, das Getreide aber etwas lang gewachſen iſt, die Halme ſich auf beyden Seiten um denſelben herum biegen, und entweder viele von denſelben liegen bleiben, oder doch dem Arbeiter, indem er ſie wieder nachhohlen muß, doppelte Mühe verurſachen. Der Balken an einer tüchtigen Harke muß ungefähr 1½ Zoll in der Dicke, und 1 gute Elle in der Länge haben. Zu einer tauglichen Harke wird 2) erfordert, daß ſie mit genugſamen Zähnen, welche auch zugleich die gehörige Länge haben, verſehen ſey. Zur Winterung iſt es genug, wenn ein Balken von vorbeſchriebener Länge mit 10 Zähnen beſetzt iſt; in dem Sommergetreide aber muß er wenigſtens 12 haben. Da es ganz natürlich iſt, daß, wenn die Zähne zu weit von einander ſtehen, die kurzen Halme, mitten unter der Arbeit, ganz unvermerkt durchſchlupfen, die Sommerung aber gemeiniglich kürzer am Stroh, als die Winterung, iſt: ſo ergibt ſich daraus von ſelbſt, warum eine

eine Harke, die zu dem Sommergetreide gebraucht wird, mehr Zähne haben müſſe, als diejenige, deren man ſich beym Rocken und Weitzen bedienet. Was die Länge der Zähne betrifft, ſo müſſen dieſelben wenigſtens 4 Zoll haben, weil ſie ſonſt nicht tief genug in die Stoppel eingreifen, und die darin hin und wieder verſteckten einzelnen Halme mit wegnehmen können. Länger aber ſind ſie auch nicht nöthig, weil ſie ſonſt nicht nur leicht entzwey brechen, ſondern auch zu tief einfallen, und dadurch den Harker in der Arbeit verhindern.

Dasjenige, was ich bey den Senſen, wegen Unterſuchung ihrer Tüchtigkeit in Vorſchlag gebracht habe, würde auch mit gutem Nutzen bey dieſem zu der Aernde erforderlichen Werkzeuge angewendet werden können. Ja, es würde, die Aernde-Arbeiter dahin, daß ſie nicht anders als mit tüchtigen Harken auf dem Dienſt erſcheinen müßten, anzuhalten, noch um ſo leichter fallen, als dieſes ein Inſtrument iſt, welches keine bare Ausgabe erfordert, ſondern zu deſſen Verfertigung ein jeder Landmann geſchickt iſt. Inſonderheit muß der Wirthſchafter oder Vogt, welcher die Aufſicht über die Harker hat, darauf genaue Achtung geben, daß der Harke keine Zähne fehlen. Und weil dieſelben öfters mitten unter der Arbeit zerbrochen werden, oder ſonſt verloren gehen, ſo muß man dergleichen immer in Vorrath haben.

Die Art und Weiſe das in Schwaden liegende Getreide zu harken, iſt nicht allenthalben einerley, ſondern man verfährt damit, nachdem es der eingeführte Landesgebrauch mit ſich bringt, auf verſchiedene Art. Ich will jetzt nur desjenigen Unterſchiedes gedenken, den man hierunter in Schleſien und in den brandenburgiſchen Landen antrifft. In Schleſien ſind die Harker von den Bindern abgeſondert, und es werden die Schwaden von den erſtern zuvörderſt in lauter kleine Häuflein oder Lagen zuſammen geharket, worauf alsdann die Binder und Einleger folgen, welche dieſe zuſammen geharkte Häuflein in Garben bringen. Im Brandenburgiſchen hingegen hat ein jeder Harker ſeinen Binder gleich hinter ſich, welcher das zuſammen geharkte Getreide unverzüglich

zügliſch wegnimmt und in Garben bindet. Es wird dabey zugleich in Acht genommen, daß ein jeder Harker zwey Schwade hat, damit, wenn der Binder dasjenige, was auf dem einen Schwade zuſammen geharket worden iſt, einbindet, er unterdeſſen auf das andere gehen, und daſelbſt der Binder die zu ſeiner Arbeit erforderlichen Lagen zuſammen harken könne.

Es mögen wohl beyde Arten ihre beſondere Vortheile haben, deren Unterſuchung aber mich zu weit führen würde. Mich däucht, daß die im Brandenburgiſchen gewöhnliche Art darin einen großen Vorzug habe, daß dabey nicht ſo viele Körner verloren gehen. Denn der Harker muß hier, wenn er von dem einen Schwade zum andern gehet, zugleich die hinter ihm liegenden Garben ſtellen, d. i. die beym Binden der Garben liegen gebliebenen Halme mitnehmen, und ſie wieder zu dem andern Getreide auf das Schwad werfen. Es iſt offenbar, daß hierdurch das Feld weit reiner wird, und nicht ſo viel zum Nachharken übrig bleibt. Da hingegen nach der ſchleſiſchen Landesart die Harker von den Bindern abgeſondert ſind, ſo können auch die bey dem Binden der Garben abgefallenen Halme von denſelben nicht nachgehohlet, und zu dem übrigen Getreide hinzu gethan werden, ſondern ſie müſſen nothwendig den Nachharkern zur Beute bleiben. Es iſt zwar wahr, daß ein Landwirth auch endlich dieſe verſtreute Halme, welche, zumahl wenn das Getreide kurz iſt, öfters nicht wenig ausmachen, durch das Nachharken in ſeine Gewalt bekommt. Da es aber der Ausdruſch zeigt, was für ein gewaltiger Unterſchied an Körnern zwiſchen einem Nachharken und einem ordentlich eingebundenen Getreide ſey: ſo wird ſich unſere brandenburgiſche Art zu harken, wenigſtens in dieſem Stücke, allemahl als weit vortheilhafter rechtfertigen.

Bey dem Harken ſelbſt, es mag ſolches nach was für einer Art es wolle geſchehen, iſt inſonderheit darauf zu ſehen, daß das in Schwaden liegende Getreide recht rein weggenommen werde. Weil es beym Hauen ins Schwad nicht ſo genau hergeht, daß nicht auf dem Ackerſtücke hin und her einige Halme verſtreuet werden ſollten: ſo iſt es nicht genug, daß der Harker nur das wirklich in Schwaden liegende Getreide zuſammen rolle

und wälze, ſondern er muß auch daneben auf beyden Seiten des Schwades mit dem Rechen nachfahren, und dadurch die hin und her verſtreueten Halme herbey hohlen. Wenn ein Harker dieſe höchſt nöthige Behutſamkeit beobachten, und überhaupt ſeine Arbeit tüchtig verrichten ſoll, ſo muß er nicht übereilet, ſondern es muß ihm die dazu erforderliche Zeit gelaſſen werden.

Hiernächſt müſſen die Harker dahin angehalten werden, daß ſie mit der Harke nicht gar zu heftig in das Getreide einſchlagen, und es gleichſam mit voller Gewalt vor ſich fort ſtoßen. Es geſchieht ſolches gemeiniglich, wenn das Getreide etwas ſtark lieget, und ſich daher gar bald aufthürmet, da ſich denn die Arbeiter damit zu helfen ſuchen, daß ſie mit der Harke aus allen Kräften an den zuſammen gerollten Ballen anſchlagen, und ihn auf ſolche Art weiter von ſich fortſtoßen. Daß ein ſolcher allzu heftiger Gebrauch der Harke nothwendig einen Verluſt an Körnern nach ſich ziehen müſſe, ſieht ein Jeder ohne mein Erinnern.

Inſonderheit muß ein ſorgfältiger Landwirth, welcher gern allen Schaden verhüten will, nicht zugeben, daß dieſe Arbeit von gar zu ſchwachen Perſonen verrichtet werde. Die zur Beſtreitung der Hofdienſte angeſeſſenen Leute pflegen nur gar zu gern ihre halb erwachſene Kinder dazu abzuſchicken, weil ſie meinen, daß das Harken unter allen Aerndearbeiten die leichteſte ſey. Es iſt aber gewiß, daß dergleichen halb erwachſene Kinder, oder andere ſchwache Perſonen, viel mehr Gewalt mit der Harke anwenden, und alſo den kurz vorher bemerkten Schaden in dem Getreide verurſachen müſſen; zu geſchweigen, daß ſie überhaupt den ſtarken Perſonen nicht gleich kommen, und alſo auch ihre Arbeit, wenn ſie mit denſelben zugleich fertig werden wollen, nicht ſo tauglich verrichten können.

Endlich iſt bey dem Harken auch noch dieſes zu beobachten, daß der Harker beſtändig auf der Seite, wo

das Getreide mit ſeinen Sturzen liegt, gehen müſſe, indem er ſonſt, wenn er ſich auf der andern Seite hinſtellen wollte, beſtändig auf den Aehren herum gehen, und alſo das Getreide, noch ehe es in die Scheune kommt, ausdreſchen würde. Weil man aber, um alle unnöthige Verſäumniß zu vermeiden, die Beete ſowohl hinauf als herunter harket, ſo muß ein jeder tüchtiger Harker die Geſchicklichkeit beſitzen, daß er dieſe Arbeit ſowohl rechts als links verrichten kann.

Unter den beſondern Geſchäften, welche bey der Sammlung des Getreides vorfallen, folget nach dem Harken, der Ordnung gemäß, das **Binden**. Es läßt ſich dieſe Arbeit eigentlich in zwey Geſchäfte abtheilen, nähmlich in das **Einlegen**, und in das wirkliche Binden. Hierbey äuſſert ſich abermahl ein Unterſchied zwiſchen der ſchleſiſchen und der brandenburgiſchen Landesart zu ärnden. In Schleſien ſind nicht allein der Harker und der Binder von einander abgeſondert, ſondern es hat auch noch überdem ein jeder Binder ſeine eigene Einleger, ſo, daß dieſer weiter nichts thun darf, als daß er die ihm von den Einlegern, deren an den meiſten Orten ein jeder Binder zwey hat, in den Band zuſammen getragene Lagen zuſammen bindet. Im Brandenburgiſchen hingegen hat nicht allein, wie ſchon oben erwähnt worden iſt, ein jeder Härker ſeinen Binder ſogleich hinter ſich, ſondern es muß auch dieſer Binder ſich die Seile zu den Garben legen, die erforderlichen von dem Harker zuſammen gebrachten Lagen in daſſelbe zuſammen tragen, die Garbe alsdann zubinden, und dieſelbe endlich ſo gar zu der Mandel ſchaffen. Es erhellet hieraus, daß ein Binder im Brandenburgiſchen dreyerley verſchiedene Geſchäfte, zu deren jedem in Schleſien beſondere Perſonen beſtellt ſind, verrichten muß.

Die brandenburgiſche Art zu ärnden, ſcheint mir einen doppelten wichtigen Vortheil zu haben: 1) daß die Arbeiter, da ſie nicht bloß an Ein Geſchäft gebunden ſind, ſondern deren

verſchiedene zu beſtreiten haben, nicht ſo viele Gelegenheit zum Müſsiggange finden können, indem hier gleichſam immer ein Keil den andern treibt; 2) daß ein Wirthſchafter ſeine Leute, weil ſie nicht ſo vertheilt und hin und her zerſtreuet ſind, beſſer überſehen und zu tüchtiger Arbeit anhalten kann. In Schleſien hingegen muß er, wenn er nicht noch auſſer ihm eine beſondere Perſon dazu beſtellen will, entweder die Binder oder die Harker ohne Aufſicht laſſen.

Die Art und Weiſe des Bindens möge ſo verſchieden ſeyn, wie ſie will, ſo gibt es doch gewiſſe Stücke, welche dabey überall in Acht zu nehmen ſind. Das erſte, worauf man bey dem Binden zu ſehen hat, iſt **die Tüchtigkeit der Bänder.** Was hierbey zu beobachten, und wie man für deren Verfertigung ſchon vor der Aernde zu ſorgen hat, iſt bereits oben S. 375 fgg. umſtändlich ausgeführt worden. Ich will daher jetzt nur dieſes einzige beyfügen, daß die Seile oder Bänder **nicht trocken** zum Einbinden gebrauchet, ſondern **vorher in der Mitte**, wo ſie zuſammengeknüpft ſind, **benetzet**, und zu ſolchem Ende entweder in Waſſer getauchet, oder doch damit begoſſen werden müſſen. Bey dem Binden mit trocknen und ſpröden Bändern, pflegen gemeiniglich viele zu zerreiſſen, und an dem Orte, wo ſie zuſammen geſchürzt ſind, aus einander zu gehen; da hingegen bey naß gemachten Seilen, weil das Stroh dadurch geſchmeidig geworden iſt, die Knoten an denſelben ſich noch immer feſter zuziehen. Wenn man bedenkt, was ein Getreide, welches ſchon einmahl in der Garbe geweſen iſt, und alsdann wegen des zerriſſenen Seiles nochmahls umgebunden werden muß, für Schaden leidet, zumahl der Binder gemeiniglich verdrüßlich zu werden, und alſo ſolches in vollem Zorne mit doppelter Heftigkeit anzugreifen pflegt, und wie viel Halme dabey aufs neue verſtreuet werden: ſo wird man leicht von ſelbſt einſehen, daß alle die Vorſichten, wodurch das Wiederaufreiſſen der Garben verhindert wird, höchſt nothwendig ſeyn.

Hiernächſt muß ein Landwirth darauf halten, daß das Einlegen ordentlich, und zwar ſolchergeſtalt geſchehe, damit nicht eine Lage vor der andern vorſchieße. Es verurſachet die Unterlaſſung dieſer Regel dem Getreide vielen Schaden, indem dergleichen unordentlich und verwirrt eingelegte Garben nicht ſo gut hanthieret werden können, und alſo bey allen Bewegungen, die man mit ihnen vornimmt, immer einige Aehren verſtreuen und fallen laſſen müſſen. Auch muß man bey dem Einlegen dahin ſehen, daß die Garben nicht allzu übermäßig groß gerathen, und daher nicht mehr Getreide in das Band geleget werde, als zu einer rechten Garbe erforderlich iſt. Allzu kleine Garben zu binden, iſt freylich nicht gut, weil dadurch viele Verſäumniß angerichtet wird; allein, die Garben allzu groß zu machen, iſt noch ſchädlicher, indem dem Getreide daraus mancherley Schaden und Verluſt zuwächſt. Es iſt ganz natürlich, daß die Arbeiter in der Aernde, bey dem Heben, Tragen, Auf- und Abladen ſolcher ungeheuern Garben auch eine übermäßige Gewalt anwenden müſſen; da es denn nicht unterbleiben kann, daß nicht durch die mehrere Gewalt, welche dem Getreide angethan wird, auch mehrere Körner verloren gehen ſollten. Es reiſſen auch überdem dergleichen allzu große Garben viel eher, als diejenigen, welche das rechte Maß haben, auf. Dieſes Aufreiſſen aber iſt um ſo gefährlicher, als es mitten unter andern Arbeiten geſchieht, wo man ſelbige wieder ordentlich einzubinden keine Zeit, auch öfters keine Seile bey der Hand hat. Nach dem in Schleſien eingeführten Gebrauche, werden gemeiniglich drey Lagen auf eine Garbe gerechnet, und es iſt auch ſolches, wenn die Lagen mittelmäßig ſind, das rechte Maß. Weil aber nicht alle Lagen von einerley Größe, ſondern, nachdem das Getreide ſtark oder ſchwach geſtanden hat, ſehr unterſchieden ſind, ſo muß der Einleger der angeführten landüb-

lichen

lichen Regel nicht blindlings folgen, ſondern die Beſchaffenheit der Lagen, ob ſie groß, klein, oder mittelmäßig ſind, gehörig beurtheilen. Denn es kann geſchehen, daß bisweilen zu einer rechten Garbe vier Lagen erfordert werden. Bisweilen aber kann es auch ſchon an zweyen genug ſeyn. Ein ſorgfältiger Wirthſchafter thut am beſten, wenn er ſelbſt bey jedem Stücke, nach dem das Getreide darauf ſtark oder ſchwach geſtanden hat, die Anzahl der einzulegenden Lagen beſtimmet, indem das gemeine Volk in dergleichen Fällen ſelten ſeine Beurtheilungskraft gebrauchet, ſondern wie bloße Maſchinen handelt, und von demjenigen, was es ordentlicher Weiſe zu thun gewohnt iſt, nicht leicht aus eigenem Triebe abgeht.

Schreiben des Hrn. Bertrand, v. 2 Aug. 1761, von dem Fehler des allzugroßen Garben-Bindens, ſt. im 4 St. des II Th. der Berner Sammlungen, Zürich 1761, gr. 8. S. 966, fgg.

Bey dem leichten Getreide, und inſonderheit dem Haber, bindet man große Garben, weil ſolches die Arbeit beſſer fördert, und auch dabey die zuvor angezeigten übeln Folgen nicht zu befürchten ſind. Da aber der Haber nur öfters kurz im Stroh iſt, ſo äuſſert ſich, wenn man aus demſelben ſtarke Garben machen will, dabey die Schwierigkeit, daß das Ende, wo die Sturzen liegen, gar zu dick, und hingegen das andere an den Riſpen gar zu dünn wird, wodurch es denn geſchieht, daß das in der Mitte gebundene Seil nicht recht halten will, ſondern bey der geringſten Bewegung nach den Riſpen hinab ſchießet. Allein man kann dieſe Schwierigkeit bey einem Haber, der nicht allzu lang im Stroh gewachſen iſt, leicht dadurch heben, daß man die Lagen eine um die andere verkehrt einlegen läßt, ſo, daß die eine mit den Riſpen rechts, und die andere hingegen links, und ſo weiter fort, wechſelsweiſe zu liegen kommt. Auf ſolche Weiſe kann man auch aus dem kürzeſten Haber ſtarke Garben binden, und dabey zugleich verſichert ſeyn, daß dieſelben niemals ſo gewaltig ſtreuen werden, als wohl ſonſt, wenn man den kurzen Haber nach der gewöhnlichen Art einbindet, gemeiniglich zu geſchehen pflegt.

Bey dem Binden ſelbſt kommt es hauptſächlich darauf an, daß das Seil ſo feſt als möglich zuſammen gezogen,

gezogen, und nachher die Enden deſſelben gut zuſammen gewunden und untergeſtecket werden. Denn, da die Garben durch das Aufreiſſen und Wiederzubinden, wie bereits oben erwähnt worden iſt, ſehr vielen Schaden leiden, ſo muß man vor allen Dingen darauf bedacht ſeyn, daß dieſes, ſo viel möglich, vermieden werde.

Jeder Binder muß mit **Bindeärmeln** verſehen ſeyn, damit er nicht ſeine Arme oder Wäſche ſchone, oder ſonſt mit Ausklauben der eingeſtochenen Hacheln die Zeit unnütz zubringe. In Schleſien bedienet man ſich zu dem Binden eines **Knebels** oder kurzen dicken Holzes. Der Arbeiter drückt nähmlich die Garben mit den Knien derb, und zieht mit dem Knebel das Band ſo dicht zuſammen, und drehet den Knoten ſo feſt, als ihm nur möglich iſt. Im Brandenburgiſchen findet man eben ſo große und feſte Garben, ohne ſich dabey des Knebels zu bedienen; auch wird dieſe Arbeit hier meiſtens nur von Mägden und Weibern verrichtet, an ſtatt daß man in Schleſien die ſtärkſten Mannsperſonen dazu nimmt.

Das an einigen Orten gewöhnliche Anfraffen mit einem eiſernen oder hölzernen Haken iſt unnütz und ſchädlich; indem die Erfahrung zeigt, daß bey jedem Griffe und an jedem Orte einige Halme liegen bleiben, welches im Ganzen viel beträgt, und nachher durch Harken zuſammen gebracht werden muß, wodurch aber das körnige Getreide zwiſchen der Erde und der Harke ausgeriſſen wird, und verloren geht. Die aus den zuſammen gebrachten Halmen gebundenen Garben lohnen ebenfalls nicht ſehr, weil die Aehren eben ſo leicht nach auſſen als innen, unten, als oben, kommen. Es iſt alſo beſſer, wenn das Aufbinden ohne Haken, bloß mit den Händen geſchieht, weil das Getreide ſo ordentlich liegt, daß kein Verzetteln Statt haben kann.

Wenn die Garbe zugebunden iſt, muß ſie der Binder auf die andere Seite umkehren, um zu ſehen, ob auch das Band ſelbſt noch feſt geknüpfet iſt, damit er wiedrigenfalls ſogleich wieder ein neues Seil um die Garbe

Garbe legen, und dadurch das höchſt ſchädliche Aufreiſſen derſelben verhindern könne. Auch muß der Binder, wenn die Garbe fertig iſt, dieſelbe nochmahls umgehen, und dabey diejenigen Halme, die bey dem Binden nicht recht mit gefaſſet worden ſind, abziehen, und wieder zu der nächſten Garbe legen. Geſchieht ſolches nicht, ſo werden alle dieſe nicht mit gefaßte Halme bey dem Tragen und Aufladen über das ganze Feld zerſtreuet, und dadurch dem Eigenthümer ein nicht geringer Schade verurſachet.

Um das Verſtreuen der Körner bey dem Binden des Getreides in Garben zu verhüten, ſoll man, nach dem Vorſchlage des Verfaſſers der oben S. 413. angeführten Eintheilung der Aecker und Wieſen ꝛc. grobe oder Sackleinwand zu Quadrat-Tüchern von 5 bis 6 Ellen zuſammen nähen, und dieſe Tücher zwiſchen 4 eben ſo langen Stangen befeſtigen, dadurch ſie ausgebreitet würden. Des bequemern Fortbringens wegen, könnte man zwo gegen einander ſtehende Stangen recht in der Mitte mit eiſernen Gelenken oder Häſpen verſehen, vermittelſt welcher ſich das Tuch zuſammen klappen lieſſe. Auf dergleichen Kornfänger nun leget man das Seil behutſam, und bindet die Garben auf demſelben; und damit alles locker ſitzende Korn erhalten werde, ſchüttelt man jede fertige Garbe, ehe man ſie wegſtellet, ſtark über dem Kornfänger, und thut das alſo geſammelte Korn in Säcke. Dieſes bezahlt ſchon im erſten Jahre die Leinwand reichlich. Auf großen Höfen wäre am beſten, mehrere und ſo viele Kornfänger zu haben, als der gute Fortgang der Arbeit erfordert, da ſich denn immer zween Arbeiter eines Kornfängers bedienen könnten. Um das geſammelte Korn deſto leichter in die Säcke ſchütten zu können, muß man die Leinwand bey jeder Häſpe ½ Elle lang nicht an den Stangen befeſtigen, damit ſolchergeſtalt eine Oeffnung bleibe, durch welche das Korn laufen kann.

Das zuſammen geharkte und eingebundene Getreide muß, ehe es in ſein Behältniß gebracht werden kann, zuvörderſt auf dem Felde in Haufen zuſammen geſetzet werden, theils damit die Luft und Sonne die Garben, ſonderlich aber die Aehren, deſto beſſer trocknen, zugleich aber auch der einfallende Regen denſelben nicht

leicht

leicht ſchaden möge; theils auch darum, damit man ſein Getreide richtig überzählen könne. Die Anzahl der Garben, die in einen ſolchen Haufen zuſammen getragen werden, iſt nach den verſchiedenen Gewohnheiten einer jeden Gegend, auch ebenfalls verſchieden. An einigen Orten ſind es 20 Garben, welches eine Stiege genannt wird; an andern 30, welche man daher einen Dreyßiger nennet; an den meiſten aber nur 15 Garben, oder eine **Mandel**, Fr. Tas de quinze gerbes, Dizeau.

Im Calenbergiſchen und Lüneburgiſchen ſetzt man gemeiniglich 5 und 5 Garben Rocken gegen einander, und nennet dieſe 10 Garben eine Hocke. Beym Haber heiſſen 2 Garben ein Schaub, ein Schoof, Schof, und 10 Schöfe eine Stiege. Vom Buchweitzen ſetzt man zugeſpitzte Häufchen, die man Stuken nennet; hernach werden 2 Stuken in ein Schof gebunden. 40 Stuken Buchweitzen machen ein (kleines) Schock. Erbſen werden in Höpe geſetzt. Die ganze Arbeit überhaupt nennet man das Aufſchocken.

Der Garben mögen viel oder wenig ſeyn, ſo kommt es bey dieſem Geſchäfte jederzeit auf zwey Stücke an, nähmlich das Zuſammentragen der Garben, und das Setzen der Mandeln, welches zuſammen das **Mandeln** oder **Einmandeln** genannt wird.

Bey dem Zuſammentragen der Garben zur Mandel, iſt alle Behutſamkeit anzuwenden, damit das Getreide nicht unter dieſer Arbeit Schaden leide. Die hierzu beſtellten Arbeiter pflegen dabey gemeiniglich mehr ihre Bequemlichkeit als den Nutzen ihres Herrn vor Augen zu haben, weshalb es um ſo nöthiger iſt, auf ihr Verfahren gehörig Achtung zu geben. Viele faſſen die Garben nur bloß bey dem Seile, und ſchleppen ſie ſolchergeſtalt mit den Aehren auf der Erde bis zur Mandel hin. Dieſes Verfahren iſt aus einer doppelten Urſache höchſt ſchädlich. Denn zuvörderſt läuft man Gefahr, daß das Seil, bey welchem der faule und ungeſchickte Träger die Garbe gefaſſet hat, unter dem langwierigen Schleppen aufgehe; und hiernächſt iſt es ganz begreif-

begreiflich, daß durch ein ſolches Schleppen ſehr viele Halme und Körner verſtreuen und ausfallen müſſen. Andere, die es etwas beſſer machen wollen, nehmen die Garbe unter den Arm, und tragen ſie auf ſolche Art zur Mandel hin. Allein auch hierdurch wird nicht aller Schade verhütet, weil bey einem ſolchen Tragen doch wenigſtens die Aehren auf der Erde nachſchleppen, und alſo dabey nothwendig manche Halme verſtreuet werden, und viele Körner verloren gehen müſſen. Die es noch am beſten zu machen gedenken, pflegen die Garben bey den zuſammen gebundenen Enden des Seiles zu faſſen, und ſie auf dem Rücken zur Mandel zu tragen. Obgleich die Garben, wenn die Träger ein wenig groß ſind, bey dieſer Art zu tragen mit den Aehren nicht ſo ſehr auf die Erde ſchleppen, ſo läuft man doch auf der andern Seite Gefahr, daß das Seil, bey welchem er die Garbe faſſet, und ſich auf den Rücken ſchwinget, leicht zerreiſſen und aufgehen kann. Es iſt überhaupt bey dem Tragen der Garben vornehmlich darauf zu ſehen, daß dabey das Seil ſo viel möglich geſchonet, und nicht mit einer gewiſſen Gewalt angefaſſet werde; denn, wenn auch gleich die Garbe nicht davon aufreiſſen ſollte, ſo wird ſie doch endlich durch das viele Ziehen des Seiles loſe, und verſtreuet alsdann die eingebundenen Halme bey der geringſten Bewegung. Man verfährt bey dem Tragen der Garben zur Mandel wohl nicht ſicherer, als wenn ſie die Binder auf den Kopf nehmen. Bey dieſer Art zu tragen wird nicht allein das Seil geſchonet, ſondern man hat auch, weil die Garben auf keinerley Art nachgeſchleppet werden, kein Verſtreuen der Halme zu befürchten. Wenn nur die Garben nicht übermäßig groß, und alſo gar zu ſchwer zum Heben ſind, ſo iſt auch dieſes für die Arbeiter ſelbſt, inſonderheit für Weibsleute und kleine Perſonen, die bequemſte Art zu tragen.

Bey dem Setzen der Mandeln, iſt vor allen Dingen nöthig, daß man dabey den Garben nicht mehrere Gewalt, als unumgänglich erforderlich iſt, anthue. Es iſt daher eine üble Gewohnheit, wenn die Träger die Garben mit einer gewiſſen Heftigkeit entweder auf die Mandel oder neben derſelben hin werfen, und nicht vielmehr mit aller möglichen Behutſamkeit ſogleich in ihre gehörige Ordnung legen. Zuvörderſt müſſen die Mandeln feſt geſetzet werden, und nicht leicht durch die geringſte Bewegung wieder umgeſtürzet werden können. Was bey einer Mandel, die eingefallen iſt, und wieder umgeſetzet werden muß, für eine Menge Körner verloren gehe, iſt nicht zu beſchreiben. Inſonderheit muß man bey dem Setzen der Mandeln in Acht nehmen, daß ſie nicht mit den Sturzen der Garben gegen den Wind zu ſtehen kommen, weil ſie ſonſt von dem geringſten Sturme leicht umgeworfen werden können; ſtehen ſie aber mit den Aehren gegen den Wind, ſo kann ſie derſelbe nicht ſo leicht faſſen, und alſo auch weit ſchwerer umſtürzen. Diejenigen Mandeln, die man nicht noch an eben demſelben Tage einführen und in die Scheune bringen kann, muß man vor allen andern recht feſt und tüchtig ſetzen laſſen, weil man nicht voraus zu ſehen vermag, was dieſelben in der Nacht für Wetter und andere Gefahr auszuſtehen haben werden. Man thut überhaupt ſehr wohl, wenn man dergleichen Mandeln, die über Nacht auf dem Felde ſtehen bleiben müſſen, nicht ohne Wächter läßt, damit theils die vernünftigen und unvernünftigen Diebe abgewendet werden mögen, theils aber auch die Mandeln, wenn etwa eine oder andere einfiele, ſogleich wieder in Ordnung gebracht werden können, indem der Wind ſo wohl, als auch der Regen, einer eingefallenen und verwirrt durch einander liegenden Mandel weit mehr Schaden, als einer ordentlich ſtehenden, thut. Endlich iſt auch bey den Mandeln noch dieſes in Acht zu nehmen, daß ſie in

einer gehörigen Entfernung und Weite geſetzet werden müſſen, damit die dazu erforderlichen Garben nicht allzu weit getragen werden dürfen. Dieſe gehörige Weite aber müſſen die Setzer, nach dem ſtark oder ſchwach liegen des Getreides beurtheilen.

Beym Setzen der Mandeln beobachtet man einen Unterſchied in den Winter- und Sommer-Früchten. In den erſtern, wie auch im Sommerkorne, werden erſtlich zwo Garben, mit den Aehren gegen, oder vielmehr auf einander, hernach zwo andere Garben, auf eben dieſe Art, übers Kreutz, über dieſe weggeleget; und dergleichen Kreutzlagen folgen 3 Schichte über einander; obenauf werden zur Decke noch drey Garben aufgeleget, nähmlich erſt zwo Garben neben einander, und die dritte auf dieſe beyde in der Mitte.

Im Sommergetreide, ſonderlich Gerſte und Haber, leget man, zur Grundlage, erſtlich zwo Garben neben einander; dieſen leget man zwo andere ebenfalls neben einander liegende Garben, mit den Aehren entgegen, und hernach erſt zwo andere, auch mit den Aehren entgegen liegende Garben, übers Kreutz. Iſt dieſe Grundlage fertig, ſo leget man erſtlich über die doppelt liegenden Garben allemahl eine Garbe der andern entgegen, dergleichen man denn auf die einfach liegenden auch thut. Hierauf folgt noch eine Kreutzſchicht von 4 Garben. Obenauf wird nur Eine Garbe zur Decke, (Kappe, oder zum ſo genannten Hut), aufgeleget (*). Dieſe Architectur iſt in den Sommer-Früchten deswegen erwählt worden, weil ſelbige insgemein etwas kurz ſind, und man alſo die Mandeln ſowohl mehr gründen, als auch nicht gern allzu hoch thürmen will.

Das Binden der ſo genannten Hüte muß nicht an den Stoppel-Enden des Getreides, ſondern etwas unterhalb der Aehren mit einem ſtarken Zuſammendrehen geſchehen; wobey durch das Umkehren beym Aufſetzen alle Aehren bedeckt werden, und nach innen kommen, die Stoppel-Enden aber herunter hangen. Es iſt nicht nöthig, daß man auſſen über den Hut ein Seil, um ihn mehr zu befeſtigen, ſchlage, weil ein auf die ſo eben gezeigte Art gemachter Hut nach allen Seiten gleiche Schwere hat, und daher vom Winde nicht ſo leicht abgeworfen werden kann. Wollte man, die Garben-

(*) Zu den Hüten lieſſe ſich auch, wenn man genau ſeyn wollte, vorjähriges ausgedroſchenes Stroh gebrauchen.

Garbenhaufen zu befeſtigen, um die Garben, noch ehe man die Kappe aufſetzte, ein Seil legen, ſo muß dieſes wenigſtens mit vieler Behutſamkeit geſchehen; es iſt aber eben nicht nöthig, weil die Garben, wenn ſie nur einige Tage geſtanden haben, ſich ſo feſt zuſammen packen, daß ſie beym Aufladen nicht gut aus einander zu reiſſen ſind.

Im Jülichiſchen ſetzt man die Garbenhaufen rund, und zwar die Sturzen auf die Erde, die Aehren aber alle in die Höhe oben zuſammen, ſo, daß der Haufe inwendig faſt hohl, und ſonſt wie ein rundes Zelt ausſieht.

Wenn das Ackerſtück aufgemandelt iſt, ſo gebühret einem ordentlichen Wirthe, ſeine Mandeln zu Schocken zu zählen, und, mit Benennung des Stückes, genau in ſein Aernderegiſter einzutragen, damit er wiſſe, wie reich er an Feldfrüchten geworden ſey, und er ſich hernach ſo wohl im Einführen, als im Ausdruſche, darnach achten könne.

Das fünfte und letzte bey der Sammlung des Getreides vorfallende Geſchäft, iſt das **Nachharken** oder **Nachrechen**, wodurch die abgefallenen oder verſtreuten und liegen gebliebenen Halme nachgehohlet werden. An denjenigen Orten, wo ſowohl das Winter- als Sommer-Getreide aufs Schwad gehauen, und mit dem Harken und Binden auf die oben beſchriebene brandenburgiſche Art verfahren wird, iſt dieſes Geſchäft weder gebräuchlich, noch nöthig. Alles, was man in denen Gegenden, wo das Schneiden und Anhauen nicht eingeführt iſt, hierunter thut, beſteht darin, daß diejenigen Leute, die bey den Harkern zur Aufſicht beſtellt ſind, zugleich eine Harke in der Hand haben, und ſelbige im Auf- und Abgehen hinter ſich her ſchleppen. Es wird dieſes aber mehr für eine Nebenſache, als für ein ordentliches Aerndegeſchäft, angeſehen. In Schleſien hingegen iſt das Nachharken ſowohl in der Winterung, als Sommerung, nothwendig. Das Winter-Getreide muß deshalb nachgeharket werden, weil es faſt durchgehends entweder geſchnitten oder angehauen wird,

bey

bey dieſer Art des Abbringens aber das Harken gänzlich hinweg fällt, und alſo die Stellen, wo die Garben und Lagen gelegen haben, allerdings nachgehohlt und rein gemacht werden müſſen, wofern man nicht einen großen Theil der zugewachſenen Früchte zurück, und ganz und gar verderben laſſen wollte. In dem Sommergetreide iſt das Nachharken bey der in Schleſien eingeführten Art zu harken und zu binden ebenfalls nöthig, wie ſolches aus dem obigen zur Genüge erhellet.

Bey dieſem Geſchäfte iſt hauptſächlich zweyerley zu beobachten. Das erſte iſt, daß die Nachharker nicht gleich hinter den Bindern folgen, ſondern ſo lange warten müſſen, bis die Mandeln weggeladen ſind. Denn, es iſt gewiß, daß bey dem Aufladen, inſonderheit wenn der Wind etwas ſtark geht, noch ſehr viele Halme über das ganze Stück verſtreuet werden, welche, wenn die Nachharker ſchon vorbey ſind, ſchlechterdings verloren gehen müſſen. Zwar müſſen, wenn die Nachharker erſt hinter die Lader folgen ſollen, ſolche Anſtalten gemacht werden, daß die Mandeln nicht lange drauſſen ſtehen bleiben, ſondern bald hinter den Bindern weggeladen werden; allein, da dieſes, wie ich bald mit mehrerm zeigen werde, an und für ſich wirthſchaftlich iſt, ſo ſetze ich auch voraus, daß ein jeder vernünftiger Landwirth ſolche Wirthſchaftsregel bey dem Einfahren gehörig in Acht nehmen, und ſeine Mandeln, ſo viel nur immer möglich iſt, gleich hinter den Bindern wegladen laſſen werde. Sollten auch gleich einige Mandeln über Nacht ſtehen bleiben müſſen, ſo kann das Nachharken doch ganz ſicher nach vorerwähnter Art vorgenommen werden, wenn es nur, ehe das Vieh auf das Stück kommt, geſchieht.

Das zweyte, ſo ich bey dem Nachharken zu erinnern finde, beſteht darin, daß man billig das nachgeharkte Getreide ordentlich einbinden, und nicht, wie gemeiniglich geſchieht, nur bloß zu den Mandeln ſto-

ßen, und nachher ganz los auf den Wagen laden ſollte. Man verliert bey der Nachreche ohnehin ſchon genug, und der Verluſt wird noch größer, wenn man nicht einmahl dieſe Vorſicht dabey gebrauchet, und ordentliche Bunde, welche man **Wirrbunde** zu nennen pflegt, daraus machen läßt. Es iſt ganz natürlich, daß eine ſolche uneingebundene Nachreche bey dem Laden und Einfahren halb wieder verſtreuen muß, indem ſie größten Theils nur aus ganz kurzen Halmen beſteht.

Von dieſer Arbeit, welche mit der gewöhnlichen kleinen Harke geſchieht, iſt das an einigen Orten, und inſonderheit in Pommern, gebräuchliche Nachharken mit der Schlepp- oder ſo genannten **Hunger-Harke** (**Hungerrechen**) (*) unterſchieden. Es iſt ſolches ein großer ungeheurer Rechen, deſſen Balken an 5 Ellen breit iſt, und welcher gemeiniglich von einem Pferde auf und nieder gezogen wird. Man ſieht leicht, daß das Feld durch dieſes Inſtrument, welchem ſo leicht kein Halm entwiſchen kann, ungemein rein werden müſſe. Es werden auch dabey viele Arbeiter erſparet, indem man mit einer ſolchen Hungerharke mehr beſtellen kann, als ſonſt zehn Perſonen zu bewirken im Stande ſind.

Im Holſteiniſchen geſchieht das Nachharken von Weibsperſonen, vermittelſt eines 9 bis 10 Fuß langen Rechens, der **Köchrechen** genannt, Fig. 575. A B, iſt der Balken voll Zacken von hartem Holze. Am Griffe bey C iſt ein Loch, worin ein Pflock, welcher ½ Elle über das Loch reichet, und ¼ Elle darunter heraus geht, geſtecket

(*) Da die in der Aernde zurück gebliebenen Halme an manchen Orten den Armen zu gute kommen und von ihnen aufgeſammelt werden können, ſo ſcheint die Benennung eines Hunger-Rechens von ihnen herzuſtammen, und den Eigennutz des Grundbeſitzers auf eine verächtliche Art zu bezeichnen. In der Lauſitz heißt dieſer Rechen der Schlepper, in Osnabrück Sleepe, Gienharke, von Gien, ein Schwaden abgehauenen Getreides; am Harze, dem Friſch zu folge, Suſterbe, Sauſterben, weil die Schweine darunter leiden; in Meiſſen der Nachrechen, Heſchelrechen.

ſtecket wird. Mit der rechten Hand faſſet das Weibsbild den Pflock, und mit der linken das Ende des Stieles, bey D. Sie hat auch eine Rinne über der Achſel mit einer Schlinge von einem Stricke, E, die ſie an dem untern Ende des Pflockes C befeſtigt hat, und damit zieht ſie dieſen Rechen, den ſie mit beyden Händen geſchickt zu regieren weiß.

In gewiſſen Gegenden Schleſiens, überzieht der Landwirth ſeine Felder mit hölzernen Egen, und ſammelt dadurch alles Streukorn ein.

Es giebt Einige, welche die Sorgfalt für das recht reine Nachharken für ſchändlich, ja wohl gar für ſündlich, halten. Sie meinen, Gott habe das Getreide nicht allein für die Menſchen, ſondern auch für das Vieh, wachſen laſſen, und man thue daher unrecht, wenn man dieſen nicht auch etwas liegen laſſen wolle. Allein, es iſt ſolches nur eine kahle Entſchuldigung nachläſſiger und fauler Wirthe. Gott hat dem Menſchen beydes die Aufſicht über das Vieh und die Früchte der Erde anvertrauet, und ein jeder vernünftiger Landmann wird ſchon ohnedies dafür ſorgen, daß ſein Vieh keine Noth leide. Das Getreide aber, welches auf dem Felde liegen bleibt, kommt dem wenigſten Viehe zu Nutzen. Es wird davon mehr zertreten, als genoſſen. Will ein Landwirth ſeinem Viehe von den zugewachſenen Feld-Früchten etwas zufließen laſſen, ſo kann ſolches auf eine ordentlichere und wirthſchaftlichere Art, wobey der Herr und das Vieh beſſer fährt, geſchehen.

An einigen Orten wird das Aufſammeln der nach abgeſchnittenem und aufgebundenem Getreide übrig gebliebenen Aehren, die **Aehren- oder Halm-Leſe** (in Schwaben das **Aehrenklauben**), L. Spicilegium, Fr. Glaner, nach dem göttlichen Befehle, 3 B. Moſ. XXIII, 22. den Armen überlaſſen. Weil aber dieſes oft durch Leute, die wohl arbeiten könnten, gemißbrauchet, und den Armen entzogen wird, ſo iſt an einigen Orten, wie z. E. in der würtembergiſchen Aerndeordnung, verordnet, daß vor angehender Aernde alle Perſonen, die ſich des Aehrenleſens theilhaftig machen wollen, auf vorhergehende öffentliche Verkündigung auf dem Rathhauſe jedes Ortes bey der Obrigkeit ſich melden und um Vergünſtigung des Aehrenleſens anſuchen müſſen.

Von dem Aehrenleſen, ſ. Th. I, S. 430, f. und *Ahaſv. Fritſch diſſ. de meſſe, len. 1674, 4.*

Das dritte und letzte **Hauptgeſchäft in der Aernde** iſt endlich das **Einbringen.** Das Getreide muß nicht allein trocken geſammelt, ſondern auch trocken eingebracht werden. Denn wenn dieſes nicht geſchieht, ſo kann das beſte Getreide nicht allein ſelbſt an Stroh und Körnern noch in der Scheune verderben, ſondern auch wohl gar alles andere darin befindliche und in eben denſelben Banſen liegende mit anſtecken. Es iſt daher eine Hauptregel, daß man kein Getreide, inſonderheit Korn und Weitzen, in die Scheune bringen müſſe, welches in den Mandeln einige Feuchtigkeit angezogen hat, und noch nicht völlig wieder abgetrocknet iſt. Man kann dieſe Regel nicht ſicherer beobachten, als wenn man in ſeiner Wirthſchaft ſolche Anſtalt macht, daß die Mandeln an eben demſelben Tage, da ſie geſetzt worden ſind, eingefahren, und gleich hinter den Bindern weggeladen werden. Um dieſes zu bewerkſtelligen, darf ein Landwirth nur eine richtige Vertheilung ſeiner Aerndearbeiter machen, und die Anzahl der Binder nach dem Verhältniſſe ſeines Geſpannes beſtimmen. Wenn er auch gleich nach der Anzahl ſeiner Binder mehr Getreide zuſammen bringen könnte, als ſein Geſpann einzuführen vermögte, ſo geht er doch ſicherer, wenn er ſolches unterläßt, indem das Getreide, wenn Regen und unbeſtändiges Wetter einfällt, lange nicht ſo viel Gefahr in den Lagen und Schwaden, als in den ſchon geſetzten Mandeln, auszuſtehen hat.

Da man es aber doch nicht allemahl ſo genau einrichten kann, daß nicht bisweilen einige Mandeln über Nacht drauſſen ſtehen bleiben müßten, ſolches auch öfters bey weitläuftigen Wirthſchaften, wo kein übriges Geſpann iſt, um das Einfahren zu befördern, an und vor ſich ſelbſt nöthig iſt: ſo muß man in dieſem Falle die vorangeführte Regel, daß das Getreide trocken einzufahren ſey, beſtändig vor Augen haben.

Es

Es kann aber das Getreide in den Mandeln auf eine doppelte Art naß und feucht werden: 1) durch den Thau, und 2) durch den Regen. Der Thau ſchadet dem Getreide ſo ſehr nicht, als der Regen. Denn, wenn man am Tage recht dürres Getreide eingebunden hat, ſo fährt man es gern am Abend, an manchen Orten aber wohl gar erſt gegen Mitternacht, ein; denn der Thau macht es etwas zähe, daß es nicht ſo leicht ausfällt; und ſo auch des Morgens. Es leidet davon in der Scheune nicht den geringſten Schaden; denn das inwendig ſehr trockne und dürre in der Garbe verzehrt das wenige äuſſerliche zähe und feuchte, welches der Thau angeſetzt hat. Hat hingegen das Getreide in den Mandeln Regen bekommen, ſo muß man die Garben, ehe man an das Einführen gedenken kann, aufſtauchen, d. i. ſie mit den Sturzen auf die Erde ſetzen, damit der Wind und die Luft ſie beſſer durchſtreichen und abtrocknen könne. Iſt der Regen ſehr ſtark und anhaltend geweſen, ſo iſt das Aufſtauchen zur Abtrocknung der naß gewordenen Mandeln nicht hinreichend, ſondern man muß die ganzen Garben wieder aufbinden, und das Getreide dünn aus einander legen laſſen.

Sollte das Getreide beym Einfahren noch etwas feucht und weich ſeyn, ſo ſtellet man, nach dem Rathe des Hrn. v. Holberg, eine leere Tonne ohne Boden in die Mitte einer jeden Banſe, und leget alle Garben mit den Aehren gegen die Tonne rings herum. Wenn die Lage ſo hoch als die Tonne iſt, zieht man dieſelbe heraus, und fährt ſo lange fort, bis das Fach voll iſt, da alsdann in dem Fache ein rundes Loch bleibt. Auf dieſe Art hat jede Banſe einen Rauch- oder Dampf-Fang, die Näſſe wird durch den Zug ausdunſten, und das Getreide trocken werden. Sind die Garben nicht zu feſt auf einander geſchichtet, und hat man rings umher an den Seiten einen kleinen Raum zum Zuge gelaſſen, und befinden ſich oben in der Firſte des Scheun-

Daches, einige Luftlöcher, die wie ordentliche Feuermauern angelegt, inwendig auf die Kehl= oder Hahn=Balken geſetzt, und oben wieder den Staub und Regen mit einem Bogen geſchloſſen ſind: ſo iſt der gute Erfolg dieſes Rathes deſto gewiſſer.

Weil in vielen Gegenden des Königreiches Schweden zur Zeit der Aernde ſehr oft ein anhaltender Regen einfällt, ſo ſind in Weſt=Nordland gewiſſe **Getreide-Darren** oder **Trockenſcheunen**, die man in Schweden Haeſsja nennet, gebräuchlich, worein man das eben abgeſchnittene Getreide, ſo bald es in Garben gebunden iſt, bringt, da es denn ſchon als völlig eingeführt angeſehen werden kann, weil man alsdann keiner Gefahr mehr ausgeſetzt iſt, wie viel und wie lange es auch alsdann regnen mag. Da dieſe Einrichtung auch in Deutſchland Achtung verdient, ſo führe ich hier des Herrn D. Giſſler Beſchreibung von dieſer Scheunen Baue und Gebrauche, aus dem XXXI B. der überſ. Abh. der Kön. Schwed. Akad. d. Wiſſ. a. d. J. 1769, S. 229, fgg. an.

Man hat in Weſt-Nordland zweyerley Trockenſcheunen, einfache und doppelte. Die einfachen, Fig. 576, ſind folgendergeſtalt eingerichtet. Zu Pfeilern nimmt man Bäume, von 14 bis 15 Ellen lang, und am ſtarken Ende ½ E. dick. Sie werden an zwo Seiten etwas platt geſchnitten. Ungefähr 3 Ellen vom ſtarken Ende fängt man an, in die platte Seite länglich viereckige Löcher, den ganzen Stock durch, zu hauen, 2½ Viertel von einander, bis an das dünnere Ende, in welches eine Spalte eingehauen wird, die mit den Löchern übers Kreutz ſteht. Die Stangen, welche in die Löcher geſteckt werden, ſind 8 bis 10 Ellen lang, am ſtarken Ende ¼ dick. Zu Streben, gehören für jeden Pfeiler 4 kleine Balken, ein Par von 16 bis 18, und ein Par von 10 bis 12 Ellen Länge.

Die Aufrichtung geſchieht folgendergeſtalt. Die ſtarken Enden der Pfeiler, welche rund bleiben, werden auswendig zu Kohle gebrannt, und mit Birkenrinde umbunden. In der Erde werden Löcher für die Pfeiler gemacht, welche man nachher darein ſetzt und aufrichtet. Zum Aufrichten braucht man zwo Stangen, die an einem Ende mit Wieden oder Stricken, ½ Elle lang, zwiſchen den Stangen verbunden werden. Man braucht mehrere Par ſolcher Stangen.

Mit

Mit dieſen umfaßt man die Pfeiler, unterſtützt und erhebt ſie, bis ſie gerade aufgerichtet ſtehen. Nachher unterſtützt man ſie mit ſtarken Stangen, bis mehr Pfeiler, etwa 8 bis 10 Ellen von einander, auf eben die Art, aufgerichtet ſind. Sodann werden die Stangen in die Löcher der Pfeiler geſteckt, und ein zuvor gehauener Balken, welcher ſo lang iſt, als die Weite zwiſchen den Pfeilern beträgt, und in die Spalten, die oben eingehauen ſind, paßt, wird in die Höhe gebracht. Dieſer dient zur Verbindung, die Pfeiler zuſammen zu halten. Hierauf unterſtützt man jeden Pfeiler an der ganzen Scheune mit 4 Streben, wie die Figur zeigt. Das obere Ende der Strebe befeſtigt man an den Pfeiler mit zehnzolligen Nägeln, oder ſtarken Pflöcken. Das untere Ende ſowohl der Streben als der Pfeiler, befeſtigt man, ſo gut als möglich, in der Erde mit eingegrabenen Steinen oder eingeſchlagenen Pfählen, damit die Scheune von Sturmwinden nicht umgeworfen, oder vom Froſte nicht aus der Erde getrieben werde.

Statt der Löcher in den Pfeilern, bedienen ſich Einige ſtarker Tannenzapfen, die in einer Seite des Pfeilers ſchief eingebohrt ſind, die Stangen darauf zu legen; alsdann aber müſſen die Stangen auf einige Art befeſtiget werden, daß ſie nicht durch Sturmwind von ihren Zapfen abgehoben werden. Dieſes geſchieht vermittelſt einer Stange, welche auswendig vor den eingelegten horizontalen Stangen parallel mit den Pfeilern feſt gebunden wird. Auf das oberſte Ende jedes Pfeilers, oben über die Wandverbindung, befeſtigt man, ſenkrecht auf die Länge der Scheune, einen Klotz mit eingehauenem Loche, damit er auf das Ende des Pfeilers geſetzt wird; auf dieſe Klötze befeſtigt man 3 Breter neben einander, in gehöriger Neigung, längſt der Scheune hin, wodurch die oberſten Garben einiger Maßen vor Regen beſchirmet werden. Auſſen an jedem Pfeiler werden Löcher gebohrt, an der Seite, mitten vor dem unterſten eingehauenen Loche; darein wird ein ſtarker Zapfen geſteckt, und darauf eine Stange gelegt, die den Garben zu beſſerer Unterſtützung dienet. An jedes vierte Loch kann man eine ſolche Stange zu Unterſtützung der Garben anbringen.

Eine ſolche einfache Scheune, von 24 Ellen Länge, mit 18 Stangen, $2\frac{1}{2}$ Viertel Abſtand von einander, kann 100 bis 110 Schober Getreide tragen, jeder Schober zu 12 Garben gerechnet. Die Garben werden von gehöriger Größe gebunden, nach dem Raume zwiſchen den Stangen, ſo, daß ſie weder zu dicht zuſammen gepackt werden, noch

zu locker liegen, da ſie vom Winde könnten herunter geworfen werden.

Um das Getreide in dieſe Behältniſſe zu bringen, bedient man ſich eines Holzes, Fig. 577, welches 3 Ellen lang, und an einem Ende ſo breit iſt, daß ſich daſelbſt eine Rolle von $\frac{1}{4}$ E. im Durchmeſſer einſetzen läßt. In der Mitte werden 2 Zapfen eingeſteckt, ſo weit von einander, daß ſie die oberſte Stange der Scheune zwiſchen ſich faſſen, und dadurch in ihrer rechten Stellung gehalten werden können. In das andere Ende wird ein Loch gebohrt, worein einige Wieden befeſtigt werden, die man um die vierte oder fünfte Stange darunter knüpfet, dadurch dieſes Holz feſt zu halten, wo man es haben will, und zugleich daſſelbe bequem anderswohin zu bringen. Die Garben werden vermittelſt eines Seiles aufgezogen, welches über die Rolle geht. An das Ende des Seiles, wo die Garbe angehängt wird, befeſtigt man einen eiſernen Haken, ſo ſchwer, daß dieſes Ende von ſelbſt nieder gehet, nachdem die Garbe heraus genommen iſt. Auf ſolche Art können zwo Perſonen in kurzer Zeit viel Schober einbringen. Die Garben werden etwas mitten über der Stange gebrochen, daß die Aehren niederwärts gehen.

Eine doppelte Scheune, mit ihren Pfeilern und Streben, in die Erde geſetzt, zeigt ſich im Durchſchnitt Fig. 578; auf Steine geſetzt, Fig. 579; und perſpectiviſch, Fig. 580. Sie beſteht aus zwo einfachen, neben einander geſtellt, 6 Ellen von einander. In die Pfeiler werden 3 längliche Löcher durch die ſchmählere Seite gehauen, 4 Ellen von einander. In dieſe Löcher werden breite Querbalken, 7 Ellen lang, eingeſetzt, welche die Querbänder zu Verbindung der Scheunen ausmachen. Auf dieſe Balken kann man auch Breter legen, darauf zu gehen, wenn das Getreide ſoll aufgebracht oder weg genommen werden. Die eine Scheune muß längſthin, mit der Wandverbindung, $1\frac{1}{2}$ E. höher ſeyn, als die andere, wegen der Neigung des Daches, wozu man ſiebenellige Breter braucht, die an den Enden oben auf die Dachſparren genagelt werden. In ſolchen doppelten Scheunen hat man nur an den äuſſern Seiten, an den Enden jeder Reihe Streben nöthig. Es hat auch ſeinen Nutzen, wenn ſich die Pfeiler etwas auswärts neigen, ſo, daß die Scheunen oben aus einander gehen; denn auſſerdem, daß alsdann die Sprengung des Daches beſſer Regen ꝛc. aufhält, daß ſolche nicht auf das aufgeſtauchte Getreide fallen, welches in beyden Reihen allemahl auswärts gewandt wird, ſtehen auch die Scheunen feſter, weil beyde Reihen gegen einander arbeiten.

In

In Medelpad, bedienet man ſich folgenden Mittels, zu verhüten, daß das Getreide vom langwierigen Regen nicht verdorben werde. Man ſchlägt in der Geſchwindigkeit 4 Ellen hohe Pfähle parweiſe ein, welche wie die gewöhnlichen Zaunpfähle verbunden werden. Auf jede Verbindung leget man dünne Stangen zwiſchen dem Par Pfähle: ſo entſteht eine Art von Behältniß, worein das Getreide ungebunden zwiſchen die Stangen gebracht wird. Nachdem das Getreide trocknet, ſinken die Stangen auf die Verbindungen der Pfähle nieder, und ſolchergeſtalt leidet dasſelbe nie vom Regen. Heu von ſumpfigen Wieſen wird auf eben die Art eingeärndet, und bleibt immer grüner, als dasjenige, welches auf der Wieſe getrocknet, und alsdann unter Dach gebracht wird.

Weil in Norden die Winde, die am meiſten trocknen, W. und SW. ſind, ſo werden die Scheunen allemahl nach NO. und SW. geſtellt. Je länger die Reihen ſind, deſto ſtärker wird der Luftzug durch die Scheunen; ſind ſie aber zu lang, ſo werden ſie von Stürmen nieder geriſſen.

Bey den doppelten Scheunen läßt ſich auch die Dreſch-Tenne für die im IX Th. S. 516 fgg. beſchriebenen, und Fig. 509 fgg. abgebildeten Dreſchwägen anbringen, wenn man nicht eine beſondere Tenne dazu hat. Dieſes geſchieht folgender Maßen. Zwiſchen die Pfeiler leget man 3 Bodenſchwellen auf die Erde, längſt der Scheune hin; quer darüber leget man den Boden von ſtarken Bretern, oder von kleinen platt gehauenen Balken, 4¼ E. breit, mit 1 E. hohen Balken an den Seiten, welche auswärts geneigt ſind, wie Fig. 579 zeigt. Je länger eine ſolche Tenne gemacht wird, deſto beſſer läßt ſich die Dreſch-Maſchine darin treiben. Man macht ſie 60 bis 100 Ellen lang. Es laſſen auch viele Bauern einen Theil der Tenne nach des Scheunengebäudes ſüdlicher langen Wand gehen, mit einem kleinen Hauſe überzimmert, deſſen Dach mit dem Scheundache in einer Neigung fortgeht.

Bey dem Einbringen des Getreides ſelbſt, kommen eigentlich drey beſondere Geſchäfte vor, nähmlich das Laden, das Einführen, und das Banſen.

Zum **Laden** oder **Aufladen** gehören zwo Perſonen, nähmlich eine, welche die Garben auf den Aerndewagen einleget, und eine andere, welche die Garben derjenigen, welche auf dem Wagen ſteht, zulanget; oder der Lader

(Auf-

(Auflader), und Langer (Zulanger). An einigen Orten beſtellet man noch einen eigenen Nachharker, welcher die Mandelſtätte aufharken und rein machen muß; allein, dieſe Perſon iſt überflüſſig, indem ſolches von dem Zulanger gar füglich mit bewerkſtelliget werden kann, und man nur darauf halten muß, daß ein jeder Wagen ſeine eigene Harke bey ſich führe, welche, wenn das Fuder voll iſt, hinten mit dem Stiele in das Getreide eingeſtoßen wird. Der Lader und Langer müſſen dem Getreide ſo wenig Gewalt, als möglich, anthun, indem dieſes ebenfalls ein Geſchäft iſt, bey welchem von Unvorſichtigen viele Körner verſchwendet werden können. Der Zulanger muß inſonderheit, wie wohl an vielen Orten zu geſchehen pflegt, die Garben nicht mit den Händen, wodurch ſie leicht aufgeriſſen werden können, ſondern vermittelſt einer ſo genannten Schoßgabel oder Stakforke, welches eine mit einem hölzernen Stiele verſehene zweyzackige Gabel iſt, und zwar fein gelinde, ohne dabey die Garben mit Heftigkeit an den Leiterbaum zu ſchlagen, und auch dabey hoch genug, dem Lader zureichen, damit ſie derſelbe recht faſſen könne, und nicht, wie bey ungeſchickten Langern öfters geſchieht, wieder zurück ſchießen laſſen dürfe.

Der Gabler kann es dem Lader leicht und ſauer machen. Wenn er die Garben ſehr gerade einſpießt, ſo ſtößt er leicht dem Lader mit den Sturzen ins Geſicht; es müſſen daher die Garben ſchief eingeſtochen, und mit gehöriger Fertigkeit, doch ohne Uebereilung dem Lader dergeſtalt zugereichet werden, daß er ſolche mit einer Hand an den Sturzen, mit der andern aber an den Aehren anfaſſen könne, und es ihm nicht ſo ſchwer werde, ſie abzuheben und einzulegen.

Iſt die Mandel auf dem Wagen, ſo muß der Langer die auf deren Stätte liegen gebliebenen Halme rein zuſammen harken, und ſie nachher dem Lader behutſam auf den Wagen geben. An denen Orten, wo man die Nachharker erſt hinter die Mandeln hergehen läßt, könnte dieſes Aufharken des Langers nachbleiben, weil die

Man-

Mandelſtätte nicht verloren gehen, ſondern von den Nachharkern nachgehohlet werden.

Bey dem Laden kommt es hauptſächlich darauf an, daß die Garben nicht allein in gehöriger Ordnung, ſondern auch recht feſt, eingeleget werden. Bey einem ſchlaudrig geladenen Fuder pflegt unter dem Fahren bald hier bald dort eine Garbe herunter zu ſtürzen. Wenn auch gleich dieſe Garben, wie doch öfters zu geſchehen pflegt, durch das Herunterfallen nicht aufreiſſen, ſo müſſen doch nothwendig dabey, theils durch den Fall, und theils durch das Wiederherauflangen, viele Körner verſchüttet werden. Der Lader muß ſich auch nicht ohne Noth mit den Garben auf dem Wagen herum werfen, oder das Fuder ſchief und ungleich laden, ſondern bey ſeinem Laden ein richtiges Augenmaß in Acht nehmen, damit eine jede Garbe ſogleich an den Ort, wo ſie hingehört, zu liegen komme, und nicht erſt wieder hervor geriſſen und anders geleget werden dürfe.

Ehe ich die verſchiedenen Arten des Ladens beſchreibe, muß ich der Aerndewägen (Fr. Chartil, Charti, oder Chartie) gedenken. Es findet ſich in ſelbigen hier und da, nach Unterſchied der Gegenden, auch ein Unterſchied, wo nicht in der Einrichtung, doch wenigſtens in der Länge und Größe. Bey einem Aerndewagen aber kommt alles auf die Leitern an, indem alle übrige Stücke des Fuhrwerkes nach ſolchen eingerichtet ſeyn müſſen. In der Gegend von Torgau führen die Bauern, ſonderlich auf den Heidedörfern, ziemlich kurze Leitern, aufs höchſte 10 leipz. Ellen lang. Sie brauchen dieſelben auch nicht länger; denn eines Theils haben ſie nur klein Gebund, weil ſie gemeiniglich zum Binden nur ihre Mägde oder Jungen gebrauchen, auch nicht knebeln laſſen, auch deswegen keine ſtarke Garben machen dürfen; andern Theils pflegen ſie auch ſelten mehr, als 1 $\frac{1}{2}$ Schock, höchſtens 7 Mandeln, ſolchen Gebundes aufzuladen, weil ſie insgemein auch ſchwaches Zugvieh haben.

ben. Auf adeligen Gütern aber, wo man mit großen Knechten wirthſchaftet, größere Gebunde macht, und davon 2 volle Schock aufladet, ſind die Leitern 12 Ellen lang, und an beyden Enden, incluſive der Bäume, 2 Ellen hoch. In der Mitte ſind die Leitern etwas vertieft und eingebogen.

An andern Orten hat man Leitern von 13¾ bis 14 Ellen. In der Mitte iſt jede Leiter mit einer ſtarken Leiſte verſehen, welche oben mit einem Querholze zuſammen geſpannt ſind, um zu verhindern, daß die Leitern, der langen Ladung halber, nicht ſo ſehr ausbiegen. Dieſe Spannung wird die Mittelbrücke genannt. Man ladet daſelbſt auch 2 Schock, aber nicht ſo hoch, ſondern etwas länger. Ob aber ſolche Ladung wirklich vortheilhaft für das Vieh ſey, laſſe ich dahin geſtellt ſeyn, weil ausgemacht iſt, daß ein langer Wagen weit ſchwerer zu führen iſt, als ein kurzer. So viel muß man indeſſen zugeben, daß ein auf ſolche Art geladener Wagen nicht ſo ſehr ſchwanke, und daher auch nicht ſo leicht umwerfe, oder wenigſtens die Oberſchicht abſchleudere.

Noch anderwärts, ſonderlich im Gebirge, führen ſie zwar auch nur kurze Leitern, von 10½ Ellen lang; ſie ſind aber ¼ E. höher, und nicht allein in der Mitte eingebogen, ſondern auch ziemlich weit ausgeſchweift, daß das Fuder rechte Bäuche bekommt. Ueberdies ſind auch die Wagenſchämel viel weiter ausgeſpannt, daß daher die Leitern auch weit aus einander ſtehen, zu welchem Behuf die Räder ſelbſt weiter auswärts gebogen, und die Achſen ſo gerichtet ſind, daß die Räder im Geleiſe enge und oben weit gehen. Auf einen ſolchen Wagen laſſen ſich 3 Schock Getreide laden.

Bey der Structur der Leitern kommt es überhaupt auf die Einbeugungen und Spieße an. Wenn die Leitern in der Mitte geſchickt vertieft ſind, ſo ladet es ſich noch einmahl ſo geſchickt und feſt; denn die Garben fallen in der Mitte recht zuſammen, und drücken ſich von

vorn

vorn und hinten recht in einander; da hingegen auf gleichen Leitern keine Schlußlage recht befeſtiget werden kann, und daher öfters das halbe Fuder im Einführen abfällt. Am allerungeſchickteſten zur Aerndeladung würden die ſo genannten Holzleitern ſeyn, welche in der Mitte einen rechten Bogen machen, und an den Enden gleichſam ſpitzig zulaufen. Die Spieße oder Spitzen an den Aerndeleitern aber ſind deswegen ganz unentbehrlich, daß die Leiterſchicht recht im Gebunde darauf eingedrückt, dadurch aber die ganze Ladung recht befeſtiget werden könne. Eine 11½ E. lange, und vom untern Baume bis zum obern 2 E. hohe, Aerndeleiter hat gemeiniglich 18 Sproſſen, oder an ſtatt der Sproſſen 12 Schwingen, d. i. breite Sproſſen.

In Weſtmannland und Weſteråhs iſt eine beſondere Art von Aerndewägen gebräuchlich, auf welche die Mandeln oder Schober von zween Leuten durch Heber oder Stangen auf einmahl gehoben werden, ohne zerriſſen zu werden. Der Boden dieſer Wägen wird mit grober Leinwand oder Planen bedecket, welche man nach vollendeter Aernde abnimmt, trocknet und aufhebet. An den Seiten des Wagens werden Breter aufgeſetzt, und mit eiſernen Beſchlägen verbunden, wodurch ſich denn alle ausfallende Körner am Boden des Wagens ſammeln müſſen. An den beyden Enden ſind ebenfalls Breter angebracht, deren hinterſtes ſo eingerichtet iſt, daß es, nachdem der Wagen beladen iſt, vorgehaket werden kann. Um das Schaukeln, ſo viel möglich zu verhindern, werden ſehr große Räder daran gemacht.

Die Art und Weiſe des Ladens iſt ſehr verſchieden. An einem Orte ladet man lang, an einem andern hoch. In einer Gegend werden die Fuder oben ſowohl hinten als vorn gleich hoch, an andern wie ein runder Berg, an noch andern faſt wie eine Schiffmühle geladen.

In unſern Gegenden werden die Fuder auf folgende Art geladen. Der Lader tritt in die Mitte des Wagens, und läßt ſich die Garben dergeſtalt auflangen, daß, wo möglich, er den Wind im Rücken habe. Ob er von vorn oder von hinten zu laden anfange, iſt gleichgültig.

Wo er aber anfängt, leget er die unterſten allemahl der Länge nach in den Wagen, daß die Aehren zu ihm einwärts, die Sturzen aber auswärts von ihm, zu liegen kommen. Er ladet erſt ein Ende des Wagens bis an die Leitern voll, ehe er das andere anfängt. In jedes Ende wird eine Mandel geleget, daß die unterſten Garben am weiteſten hinaus, die obern aber immer mit den Aehren etwas herein gezogen werden, und zuletzt die vordere und hintere Schicht in der Mitte mit den Aehren zuſammen treffen. Die Höhle auszufüllen, werden in die Mitte einige Garben eingedrückt, ſo, daß ſie mit den Sturzen allemahl in die größten Vertiefungen geleget werden. Auf dieſe Art muß der Wagen, wenigſtens beym Winter- und langen Getreide, von $\frac{1}{2}$ Schock bis an die Leitern voll ſeyn. Alsdann wird auf den vorderſten und hinterſten Spießen, welche länger und ſtärker, als die übrigen auf den Leitern, ſeyn müſſen, die Schlußlage angefangen. Es wird nähmlich auf jeden der beyden vordern Spieße, eine Garbe mit den Sturzen auswärts, der Länge nach, ins Mittel zwiſchen den beyden vordern Schlußgarben eingedrückt. Wo nun die Aehren dieſer Garbe aufhören, wird ihr eine andere, verkehrt, entgegen geleget; und wenn das Getreide kurz iſt, noch eine hinter drein bis ins Mittel. Hernach wird auf eben dieſe Art auch hinten die Schlußlage gemacht. Alsdann werden die Schlußlagen auf beyden Seiten, von beyden Enden, durch den ganzen Wagen continuiret; die anfangs in die Länge gelegten Garben aber ceſſiren in der Mitte, daß der Lader ſtehen könne. Dieſe erſte Querlage wird die Leiterſchicht genannt, und muß wieder $\frac{1}{2}$ Schock betragen. In ſolcher werden die Garben dergeſtalt auf die Spieße eingedrückt, daß noch alle Bande innerhalb der Spieße bleiben, die Aehren aber tief, und die Sturzen ſchief-hoch zu liegen kommen. Nachher wird die andere Schicht auf eben die Art angefangen und vollführet, nur daß die Garben nunmehr

mit

mit den Banden über die Spieße heraus geleget werden, ſelbige allerſeits aber horizontal, die vorderſten und hinterſten Längegarben aber ebenfalls etwas weiter hinaus liegen müſſen. Dieſe Schicht beträgt wieder ½ Schock. Endlich wird zugeladen, oder die Schlußſchicht angefangen. In derſelben werden die Garben ebenfalls horizontal, aber ſchief, mit den Aehren einwärts geleget, auch etwas mit den Sturzen eingezogen, daß es recht wölbe. In den Schluß kommen ebenfalls wieder drey Garben. Endlich wird das Mittelloch, wo der Lader geſtanden hat, mit einigen Garben dergeſtalt zugedrückt, daß dadurch in der Mitte des Wagens einige Böſchung entſtehe, welches hernach die Balance für das Schwanken halten hilft. Da nun der Schluß wieder ½ Schock beträgt, ſo haben wir unſere 2 Schock voll.

Eine andere Art zu laden, heißt **eine Schiffmühle laden.** Hier werden nur die erſten oder Leiterſchicht-Garben in die Quere, nachher aber ſämmtliche Garben in die Länge geleget, und von hinten angefangen. Daſelbſt kommen 4 Garben in der Länge neben einander, und es werden die erſtern wohl ½ Elle über die Schlußlage hinaus geleget. Auf ſolche Art wird continuirt, bis man an der Schlußlage iſt. Hernach wird gleichfalls von vorn rückwärts die Schlußſchicht geleget, dergeſtalt, daß die erſten Garben ebenfalls mit den Sturzen, der Länge nach, auswärts kommen, doch ſo, daß ſie nicht weiter, als bis über die Aehren der Schlußgarben geleget, und alſo eingezogen werden. Solchergeſtalt continuirt man, bis hinten hinaus: zuletzt aber werden die Garben wieder verkehrt und ein gut Theil eingezogen. Auch wird die Ladung auf beyden Seiten eingezogen, ſo, daß wenn in der untern Lage 4 Garben neben einanger gelegen haben, in der obern 3 kommen, und ſo fort immer weniger, bis zugeladen iſt; denn es muß die Ladung allemahl bey jeder Schicht eingezogen werden, daß zuletzt nur Eine in die Länge zum Lager komme.

Faſt auf eben die Weiſe wird das **Rund-Laden** vollführet, wenn die Garben, ſo wie die Leiterſchicht, mit den Sturzen in die Höhe geleget werden; alsdann kommen die letzten faſt perpendikulär auf die Aehren zu ſtehen. Wenn alles recht zugewölbt iſt, wird das Fuder beynahe oval, in der Mitte aber entſteht gleichſam ein Berg oder Thurm.

Unter allen Arten des Ladens gefällt mir die erſte am vorzüglichſten. Denn, ungeachtet das Fuder etwas hoch wird, ſo wird es doch noch ziemlich kurz, und führet ſich alſo beſſer, als ein lang geladenes. Obenher iſt vorn, in der Mitte, und hinten gleich geladen, da hingegen die Schiffmühle vorn niedrig, und hinten hoch, geladen iſt, und ſolches wieder alle Fuhrwerks-Regeln läuft, als welche erfordern, daß nicht allein die ſchwerſte Laſt auf den Vorderachſen ruhen, ſondern auch, wenn ja ein Wagen ungleich beladen werden müſſe, die Ladung vorn am höchſten ſeyn ſolle. Es würde dieſe Regel unfehlbar beobachtet werden, wenn das Einfahren in die Scheune, da der Wagen ohnehin ſteigen muß, uns nicht befürchten lieſſe, daß die Ladung oben an die Oberſchwelle des Thores anſtoßen möchte. Dieſes ſucht zwar die Schiffmühlenladung mehr zu verhüten; wie ſauer aber muß es dem Viehe bey dem Nachzuge werden! Das Rundladen, da die ganze Laſt in die Mitte kommt, muß auch ſelbſt dem Wagen nachtheilig ſeyn; und ſollte beym Einführen ein Regen überfallen, ſo weiß ich nicht, ob es gut gedeckt heiſſen kann, da die Sturzen ſämmtlich in die Höhe ſtehen.

Was das **Einfahren des Getreides** betrifft, ſo gehört dazu, auſſer der Hurtigkeit, auch genugſames, mit benöthigten Leuten verſehenes Geſchirr. Wie viel aber ein Landwirth, nach Proportion ſeines Feld-Ertrages, ſowol Wägen als Geſchirr brauchen möchte, iſt ſchwer zu beſtimmen. Ein Gut, welches ein Jahr ins andere, in allen Sorten, auf 300 Schock Getreide erbauet, kann ſeine Aernde mit 3 Wägen, und 2 Zügen, hinlänglich fördern. Es werden nähmlich von ſolchen 3 Wägen, einer zum Wechſelwagen genommen. Zwey Geſpann Zugvieh gehen zugleich; es kommt alsdann allemahl 1 Wagen auf die Tenne, da unterdeſſen der an-

dere

dere geladen wird. Das Geſchirr, welches das erſte Fuder herein gebracht hat, nimmt den dritten Wagen mit hinaus, unterdeſſen daß gedachtes erſte Fuder abgeladen wird. Kommt nun das andere Geſchirr mit dem zweyten Fuder, ſo iſt das erſtere expedirt, und es nimmt alſo dieſes Geſpann beſagten erſten Wagen ledig wieder mit zum Laden. Und ſo wechſeln dieſe zwey Geſchirre mit den drey Wägen beſtändig ab. Auf dem Felde aber iſt nur 1 Lader, und ein Nachharker; der Knecht hingegen, welcher den Wagen bringt, gabelt auch ſein Fuder auf, und in der Scheune iſt auch nur Eine Perſon zum Abſtechen oder Abgeben, welche dieſe Arbeit bey allen Fudern verrichtet. Auf größern Gütern aber, und wo mit mehrern, öfters mit 5 Wägen eingeführet wird, iſt kein Wechſelwagen gebräuchlich, ſondern ſtatt deſſen iſt jedes Geſchirr mit 2 Perſonen verſehen, welche ſowohl in der Scheune abſtechen, als auch hauptſächlich auf dem Felde aufgabeln, wo auch 2 Lader und 1 Nachharker auf ihn warten, ſo, daß jeder Wagen nach einander von 5 Perſonen beſorget wird.

Das Einfahren ſelbſt muß, wofern man nicht dabey noch manche Körner zu verlieren Gefahr laufen will, gleichfalls mit vieler Behutſamkeit geſchehen. Inſonderheit iſt dabey zu verhüten, daß nicht etwa ein oder mehr Fuder unterweges umgeworfen werden. Wenn man bedenkt, was das Getreide theils bey dem Umwerfen ſelbſt, und theils bey dem Wiederaufladen, wobey gemeiniglich eine große Menge Garben aufgeriſſen zu werden pflegt, ausſtehen muß: ſo wird man leicht überzeuget werden, daß ein ungeſchickter Knecht, ſo oft er mit einem beladenen Fuder Getreide umwirft, ſeinen Herrn wenigſtens um einen Scheffel der beſten Körner bringe; ja, wenn bey dem Wiederaufladen nicht alle Behutſamkeit beobachtet wird, ſo kann der Verluſt noch wohl höher geſchätzet werden. Es iſt daher den Knechten, die zum Einführen gebraucht werden, nicht zu er-

 lauben,

lauben, daß ſie mit einem beladenen Fuder Getreide, wie wohl öfters, wenn ſie ſich das Aerndebier gar zu gut ſchmecken laſſen, zu geſchehen pflegt, in vollem Rennen jagen dürfen. Sie thun dadurch nicht allein dem Zug-Viehe Gewalt, ſondern können auch öfters bey dem geringſten mäßigen Steine, der in dem Geleiſe liegt, leicht umwerfen. Und wenn dieſes auch nicht geſchieht, ſo iſt es doch ganz natürlich, daß unter dem Jagen durch die ſtarke Bewegung viele Körner ausfallen und verſtreuet werden müſſen. Mit einem beladenen Aernde-Wagen muß nicht anders, als in einem ſtarken Schritte, gefahren werden.

Das Getreide hat auch öfters bey dem Einfahren noch eine andere Gefahr auszuſtehen, die nicht von der Ungeſchicklichkeit, ſondern vielmehr von der Bosheit der einfahrenden Knechte herrührt. Es geſchieht nicht ſelten, daß die Knechte, wenn ſie mit dem Getreide durch einen Theil des Dorfes fahren müſſen, ihren Aeltern, Verwandten oder Gevattern in der Geſchwindigkeit einige Garben abwerfen. Ein Landwirth, der ſich auf ſeine Knechte nicht ganz ſicher verlaſſen kann, muß daher, wenn er dieſe Dieberey vermeiden will, nothwendig Jemanden beſtellen, der unter dem Einfahren das Dorf auf- und ab patroullire, und auf die ankommenden Getreidewägen genau Achtung gebe.

Die Tennen müſſen bey dem Einführen dick mit Stroh belegt ſeyn, ſowohl, daß die Tenne ſelbſt durch die Räder nicht ſo viel Schaden leide, als auch das Vieh beſſer haften und anziehen könne, und wenn ja etwa eines fiele, nicht ſo hart falle, noch ſo leicht Schaden nehme.

Das Abladen (Abſtechen, Abgeben) des Getreidefuders in der Scheune muß ebenfalls mit einer gewiſſen Behutſamkeit und Ordnung geſchehen. Die Körner können zwar, wenn ſie einmahl in der Scheune ſind, dem Eigenthümer nicht mehr verloren gehen. Inzwi-

ſchen

ſchen iſt es einem ordentlichen Wirthe nicht gleichgültig, wenn ſein Getreide ohne alle Ordnung, wie Heu und Krummſtroh, in die Banſen kommt. Ein aufmerkſamer Eigenthümer wird daher jederzeit in den Scheunen einen vernünftigen Aufſeher beſtellen, der ſowohl auf das richtige Abfahren der Frohnbauern Achtung gebe, als auch dafür ſorge, daß keine aufgeriſſene Garben in die Banſen kommen, und zugleich die unter dem Abladen abgefallenen Halme, welches man **Reſtkorn** zu nennen pflegt, gehörig zuſammen gebunden, und gleichfalls in die Banſen gebracht werden mögen. Niemand verachte dieſe Dinge als nichtsbedeutende Kleinigkeiten, ſondern erinnere ſich beſtändig, daß die Landwirthſchaft ein aus vielen kleinen Theilen beſtehendes Ganze ſey, und daher die Vernachläſſigung des Kleinen das Ganze immer zugleich mit vermindere.

Das Getreide kann nicht gleich, ſobald es abgebracht und eingeärndet worden iſt, ausgedroſchen werden, ſondern es iſt dieſes ein Geſchäft, welches hauptſächlich den Wintertagen vorbehalten iſt (ſ. Th. IX, S. 604). Es iſt daher nöthig, daß daſſelbe bis dahin in einem bequemen Behältniſſe ſicher und unbeſchädigt aufbehalten werde. Die dazu beſtimmten Gebäude ſind überhaupt unter dem Nahmen von **Scheunen** oder **Scheuren** bekannt; die darin zu Aufbehaltung des eingeärndeten Getreides abgetheilten Behältniſſe aber werden **Banſen** oder **Banzen**, in Oberdeutſchland **Taſt**, in der Lauſitz **Alter**, und in einigen Gegenden im Reiche **Baar** und **Barn**, genannt. Was bey Anlegung der Scheunen und Banſen zu beobachten iſt, werde ich im Art. **Scheune** ausführlich zeigen. Jetzt habe ich bloß mit dem **Legen der Garben in die Banſen**, (**Banſen, Einbanſen, Altern, Taſſen** oder **Taſten**,) als dem Schlußgeſchäfte in der Aernde, zu thun.

Daß man gegen die Aernde die Banſen räumen, und den dumpfigen Geruch durch die Luft ausziehen

laſſen müſſe, iſt bereits oben, S. 372, erinnert worden. Soll es nun jetzt an ein Einführen gehen, ſo werden die geräumten Banſen mit friſchem Strohe wieder beſtreuet, damit das Getreide eine friſche Unterlage bekomme; ſ. oben, S. 371. Weil auch das Getreide in der Scheune die meiſte Gefahr von den Mäuſen auszuſtehen hat, dieſes Ungeziefer aber gemeiniglich ſeine Wohnungen in den Unterlagen aufzuſchlagen pflegt: ſo wird für ein bewährtes Mittel, um ſein Getreide wieder den Fraß dieſer ſchädlichen Thiere ſicher zu ſtellen, angegeben, daß man das unten liegende Strohlager ganz dick mit Erlenlaub beſtreuen ſoll, weil deſſen bitterer Geſchmack und ſcharfer Geruch den Mäuſen zuwieder ſey. Baricellus verſichert in ſeinem Hortulus genialis, daß die Alten ſeiner Zeit Farnkraut zwiſchen die Banſen gelegt, und dadurch ihr Getreide und Stroh gegen die Würmer und Fäulniß erhalten haben. Daß aber die drey Kräuter, Dill, Doſt und Dorant, kreuzweiſe in die Winkel der Banſe gelegt, das Hirngeſpenſt, den Drachen abhalten ſollen, gehört in die Rocken-Philoſophie.

Ein tüchtiger Banſer iſt eine Hauptperſon in der Scheune; denn je beſſer gebanſet wird, deſto beſſer conſervirt ſich das Getreide; je dichter aber gebanſet wird, deſto mehr Getreide kann man in die Scheune bringen. Die andere Perſon iſt der Abgeber oder Zulanger, auf welchen viel ankommt, wenn er es geſchickt reichet, und dabey fördert. Daß aber, nach Verhältniß des in die Höhe anſteigenden Getreides, eine hinlängliche Anzahl Banſer vorhanden ſeyn müſſe, welche die Garben einander in die Hände geben können, ohne hin und her zu treten, verſteht ſich von ſelbſt.

Zum Anfange der Banſe, und alſo zur Grundlage oder Bodenſchicht, werden alle Garben dicht und feſt an einander, mit den Sturzen auf den Boden, und den Aehren über ſich, ſenkrecht aufgeſtellet. Von einigen werden

den die Aehren hernach wohl noch mit großem Fleiße recht derb und dicht in einander getreten. Daß aber die Banſe kreutzweiſe angeleget, und alſo auch die Grundlage vollführet werden ſolle, hat nichts anders, als einen, vielleicht ſündlichen Aberglauben zum Grunde. Auf dieſe Grundlage, die von manchen doppelt geleget wird, werden hernach alle folgende Garben horizontal neben einander ſo feſt, als möglich, und dergeſtalt eingebanſet, daß die Sturzen auf allen vier Seiten auswärts, die Aehren aber einwärts, zu liegen kommen. In den vorderſten Winkeln, an der Tennenwand, werden dreyeckige Löcher gelaſſen, worein nachher beym Dreſchen die Uebetkehr (ſ. Th. IX. S. 585, f.) geſchüttet werden kann. Wenn das Getreide bis an die Wände und den Dachſtuhl in die Höhe gekommen iſt, muß man die Behutſamkeit brauchen, die Garben nach der Balkenlänge, und nicht die Quere über den Balken zu banſen, weil ſonſt nachher, wenn ſich das untere Getreide ſetzt, das obere bis in die Firſte hinaus gebanſete aber ein gleiches thut und nachſinket, die Balken und Bänder leicht Schaden leiden.

Eine der wichtigſten Beſorgungen eines Wirthes gehet dahin, **daß die Getreideſorten dergeſtalt gebanſet werden, daß, ſo viel möglich, keine ſich mit der andern vermenge.** Inſonderheit iſt wegen des Samen-Getreides dieſe Sorgfalt nöthig, daher denn, ſo viel möglich, zu vermeiden iſt, daß ſie nicht neben, oder wohl gar auf einander zu liegen kommen. Auch ſo gar auf einer Tenne, ob gleich in verſchiedenen Banſen, iſt ſolches nicht gut zuſammen zu bringen, weil ſich, im Anfange des Dreſchens, aus allen Sturzen der Banſen vieles mit ausſchlägt. Inſonderheit dürfen nicht Winterfrüchte, als: Korn und Weitzen, oder Sommerfrüchte, als: Gerſte und Haber, mit einander vermenget werden, weil beydes zu gleicher Jahrszeit geſäet wird, mit einander aufgeht und fortwächſt. Am allerbedenklichſten

lichſten aber iſt, verſchiedene Gattungen Früchte einerley Geſchlechtes, als: Sommer- und Winter-Korn, große und kleine Gerſte, Weiß- und Schwarz-Haber ꝛc. einander zu nahe zu bringen. Winterfrüchte aber neben Sommer-Früchten, und umgekehrt, ſchaden einander ſo viel nicht, obgleich deren Vermiſchung auch nicht angenehm iſt.

Faſt gleiche Vorſicht iſt bey denjenigen, ſonderlich Winterfrüchten, anzuwenden, welche man zu gleicher Zeit zur Saat gebrauchet, daß man nähmlich ſolche nicht gern auf eine Tenne legt. Denn, wenn ich z. E. Korn zur Saat brauchte, wenn die Tenne mit Weitzen belegt iſt, und umgekehrt, oder auch wohl beydes zugleich: ſo verurſachet es ungemein viel Verdrüßlichkeit beym Dreſchen, wenn das kaum angelegte Getreide ſchon wieder aufgenommen, und der wenige Ausdruſch aufgehoben werden, und eine andere Frucht angeleget werden ſoll, wie auch bedenkliche Verſäumniß in der Saatzeit, da man ohnehin mit dem Dreſchen nicht allemahl fördern kann, wenn eines auf das andere warten muß.

Es läßt ſich jede Banſe leicht in vier Theile abſondern, und in jedem eine beſondere Getreideart über einander in die Höhe bringen, um dieſe Vermengung zu hindern.

Dasjenige Getreide, welches im Bande etwas feucht eingeführet werden kann, als: die Winter- und Zeilen-Gerſte, wird am bequemſten über die Tenne auf die Balken gebracht, wo die Luft daſſelbe recht durchſtreichen kann. Auch wäre es ſehr gut gethan, wenn es nur allemahl möglich wäre, das weiche und ſüße Getreide, als z. E. Stauden- und Sommer-Korn, Sommer-Weitzen, Zeilengerſte, Spelz, Haber und Heidekorn, welches alles den Mäuſen ſo gar gut ſchmeckt, ebenfalls auf die Balken zu bringen, weil ſie doch daſelbſt nicht ſo ſehr niſten, auch die Katzen beſſer dazu können, zu welchem Behuf man auch hin und wieder einige Zwiſchenräume laſſen könnte.

Es geſchieht öfters, daß Gott den ausgeſtreueten Samen des Landmannes dergeſtalt ſegnet, daß das davon zugewachſene Getreide keinen Raum mehr in der Scheune findet, ſondern er einen Theil davon unter freyem Himmel

in

in Haufen zu ſetzen genöthiget wird. Ein ſolcher von Garben errichteter Haufen, wird ein **Getreidefehm** oder **Fehmen, Feimen, Fiemen,** in Hamburg ein **Dymen,** in Pommern eine **Miethe,** an andern Orten eine **Triſte,** ein **Schober,** Fr. Meule de paille à grains, genannt. Weil das ſolchergeſtalt dem Winde und Wetter ausgeſetzte Getreide nothwendig mehr Gefahr, als dasjenige, welches in der Scheune unter Dach und Fach lieget, auszuſtehen hat: ſo muß ein Landwirth bey der Setzung ſolcher Feimen alle nur mögliche Behutſamkeit anwenden, wofern er nicht den ihm geſchenkten Ueberfluß muthwillig verderben laſſen will. Zuvörderſt iſt einem Jeden wohlmeinend anzurathen, daß er zur Setzung der Schober nicht anders, als wenn es die unumgängliche Nothwendigkeit erfordert, ſchreite. Er muß lieber alle Ställe und Böden, die er nur miſſen kann, zu Hülfe nehmen, als ſein Getreide ſo vieler Gefahr in einem Schober ausſetzen. Wenn aber dennoch alle leer gemachte Behältniſſe zur Faſſung des übermäßigen Segens nicht hinreichend ſeyn wollten, ſo muß er wenigſtens bey dem in Feimen zu ſetzenden Getreide alle Vorſichten, die ihm Vernunft und Erfahrung an die Hand geben, zu beobachten nicht unterlaſſen.

Vor allen Dingen muß dahin geſehen werden, daß ein ſolcher Schober nicht weit von dem Scheunthore zu ſtehen komme, damit das Getreide, wenn man zu deſſen Aufbehaltung und Abdruſch in der Scheune Platz bekommen hat, nicht erſt weit geſchleppet werden dürfe, indem es ganz natürlich iſt, daß ſonſt dabey ſehr viel verſtreuet wird, und zu Schanden geht. Man hat auch bey dem Setzen eines Schobers einen etwas erhabenen und abſchüſſigen Ort zu erwählen, auf welchem das Regenwaſſer ſich nicht ſammeln und ſtehen bleiben kann, weil ſolches wenigſtens den unterſten Lagen viel Schaden zufügen könnte. Bey der Anlage wird ein mäßig ſtarker Baum, ſo hoch als der Schober

werden ſoll, eingegraben, und gehörig befeſtiget. Der Grund wird, wo möglich, mit Bretern überlegt, und mit 2 oder 3 Schichten leeren Stroh angefangen. Bey dieſer Gründung muß, nach gerechten Regeln der Bau-Kunſt, gleich die erſte Anlage ſo breit geleget werden, als ſie nöthig iſt, nach Proportion der darauf zu bauſenden Getreideſchocke, den Schober ſtandhaft zu tragen. Wie denn auch bey der Aufführung dahin zu ſehen iſt, daß gerade und ordentlich, danächſt auch ſo feſt und derb, als immer möglich iſt, eingeleget werde, daß er nicht ſchief zu ſtehen komme, oder zu locker werde, und hernach bey ſtarkem Winde, oder auch wohl von ſelbſt, über den Haufen falle. Zuvörderſt wird eine recht tüchtige Unterlage von Erlenlaub gemacht, wodurch das Getreide ſowohl für die Feuchtigkeit und Dünſte des Erdbodens, als auch für den ſchädlichen Mäuſe-Fraß, ſicher geſtellet wird. Die beſten Schober ſind wohl diejenigen, wo die Garben dergeſtalt geſetzt werden, daß immer eine Lage auf die Sturzen, die andere wieder auf das Ende, wo die Aehren ſich befinden, zu ſtehen kommt, indem durch dieſe Ordnung wenigſtens ſo viel erhalten wird, daß die Aehren insgeſammt inwendig zu liegen kommen, und nur bloß das Stroh dem Winde und Wetter ausgeſetzt bleibt.

Wenn der Schober völlig fertig, und in Form eines kolbichten Zuckerhutes aufgeführt worden iſt, pflegt man denſelben oben mit Stroh zu belegen, und dadurch für das Einregnen zu verwahren. Es hat aber ſolches weiter keinen Nutzen, als daß der Regen nicht von oben herunter in den Schober eindringen kann; indeſſen fällt doch der von dieſem Strohe abtriefende Regen auf die unterſten Lagen des Schobers herab, und richtet daſelbſt eben ſo viel Schaden, als man oben verhüten wollen, an. Allein, man kann auch dieſem vorbeugen, wenn man bey jeden Kranz eine Schicht Stroh leget, welches etwa ½ Elle vor dem Getreide hervor raget, und damit,

ſo lange und ſo oft ein neuer Kranz angefangen wird, fortfährt, bis der Schober ſeine völlige Höhe erreicht hat. Denn, da ein jeder Schober in Geſtalt eines Kegels oder Zuckerhutes geſetzt wird, ſo gibt es die Vernunft, daß das von oben herab triefende Regenwaſſer immer von einer hervor ragenden Schicht Stroh auf die andere fällt, ohne das in dem Schober ſtehende Getreide ſelbſt zu berühren. Man muß aber zu dieſen Schichten das ſtärkſte Stroh, welches man nur aufbringen kann, nehmen, damit es den herab fallenden Regentropfen Wiederſtand thun könne, und nicht von denſelben eingebeuget und nieder gedrückt werde. Wer auf ſeinen Gütern Stauden- oder Wunder-Korn anbauet, der kann das Stroh davon, weil ſolches vorzüglich ſtark und derb iſt, zu dieſem Behuf gar nützlich anwenden. Unten herum wird, auf 1$\frac{1}{2}$ Elle weit vom Fuße des Schobers, mit Stangen feſt verbunden, um den Anlauf des Viehes zu verwehren.

Im vierten Bande der Oekon. Nachr. der patriotiſchen Geſellſchaft in Schleſien, a. d. J. 1776, S. 403, fgg. werden folgende Bemerkungen über die beſte Anlage der Getreideſchober, den Landwirthen zur Prüfung und Nachahmung bekannt gemacht. Erſtens iſt die runde und kegelförmige Figur eines Schobers, Fig. 581, B. unſtreitig für die vollkommenſte zu halten; ſie umfaßt den größten Raum; nimmt den kleinſten Platz ein; die Garben bekommen ein unabgeſetztes, dichtes und regelmäßiges Lager, und Sturm und Näſſe glitſchen von der runden Oberfläche ab, ohne ſonderlichen Schaden zu verurſachen, welches aber weit eher bey eckigen Figuren zu befürchten ſeyn dürfte. Vorzüglich kommt es hierbey noch auf das Verhältniß an, wie hoch nähmlich ein Schober nach dem Durchſchnitte und Umfange ſeiner Baſis aufzuführen ſey. Am zuträglichſten iſt es, wenn die Höhe dem Durchſchnitte der Grundfläche gleich iſt; z. B. wenn der Durchſchnitt 20 Ellen beträgt, ſo muß die Höhe auch 20 Ellen ſeyn. Es iſt von keiner Bedeutung, wenn gleich dieſe Figur anfangs etwas ſpitzig ausfällt; indem ſich die Garben binnen kurzer Zeit ſehr ſetzen, und derſelben alsdann ein gedrucktes Anſehen

ſehen geben. Nach obigem Verhältniſſe der Höhe gegen die Baſis, wird der Schober ſtandhaft, und die Oberfläche für das Abfließen der Näſſe hinreichend abſchüſſig. Letzteres kann auch noch dadurch befördert werden, wenn man denen Garben, welche am Rande herum liegen, eine ſchräge Lage gibt, ſo, daß die Stoppelenden auswärts etwas herab hängen. Hierdurch wird nicht allein der ſchnelle Abfluß erleichtert, ſondern auch das tiefe Eindringen der Näſſe gehindert. Ferner müſſen alle Ungleichheiten und Bäuchungen bey der Aufführung eines Schobers ſorgfältig vermieden werden. Man kann dieſem Fehler am ſicherſten ausweichen, wenn man von der oberſten Spitze der Stange, welche durch die Mitte des Schobers geht, bis an die Peripherie deſſelben, einige Schnüre zieht und befeſtiget. Dieſe dienen den Garbenlegern zur Richtung, und beſtimmen die allmähliche Verjüngung der kegelförmigen Figur.

Zweytens iſt es nothwendig, einen ſolchen Schober ſo zu ſetzen, daß die Luft ſowohl unten, als oben, einen freyen Zugang habe. Erlauben es die Umſtände, daß er auf der Abendſeite durch ein Gebäude gedeckt wird, ſo iſt auch dieſes vortheilhaft. In der Art und Weiſe die Grundlage deſſelben Fig. 581, A, zu zurichten, haben wir an den Engländern würdige Vorgänger. Sie legen, wenn der untere circuläre Umkreis des Schobers, auf den vorher planierten Boden vermittelſt einer Schnur abgezeichnet worden iſt, in dieſen Umkreis hölzerne niedrige Klötze oder breite Steine, 3 bis 4 Ellen weit aus einander. Auf dieſe Klötze oder breiten Steine werden 2½ Fuß lange und wenigſtens 1 Fuß ſtarke Säulen geſetzt, welche aber mit Riegelhölzern verbunden ſind, und worauf die Balken 4 bis 5 Fuß weit aus einander liegen. Dieſe Balken für dem Biegen zu ſichern, werden ſolche in der Mitte mit etlichen Säulen oder Steinen unterſtützt. Auf gedachtes Gebälke wird eine Bettung von Erlenſträuchen, Dorn und Farnkraut gemacht, worauf endlich der Schober angeleget wird. Die untergelegten Klötze verhindern, daß die Säulen nicht in die Erde ſinken, oder anfaulen; die Säulen ſelbſt aber ſind 1½ Fuß hoch von der Erde, mit einem Eiſenbleche umgeben, welches auf ¼ horizontal rund um die Säule hervor ſteht, und den wichtigen Nutzen hat, daß die Mäuſe nicht von unten in den Schober kommen, und darin Verwüſtungen anrichten können. In dieſer Abſicht müſſen auch keine Stangen, kein Strauchwerk ꝛc. in der Nähe deſſelben ſeyn, damit nicht die Mäuſe dadurch einen Zugang erhalten.

Endlich

Endlich wird der obere Theil des Schobers mit einem auf leichten Stangen befeſtigten leichten Strohdache eingedeckt, und zur Verſcheuchung der Krähen und Sperlinge ein todter Raubvogel oben an die Spitze der Stange gebunden.

Es iſt bekannt, daß die Engländer keine Scheunen haben, ſondern ihr Getreide unter freyem Himmel in Schobern aufbewahren. Um ſich nun alle Jahre den Grundbau zu einem Schober zu erſparen, bedienen ſie ſich, an ſtatt der vorher in Vorſchlag gebrachten hölzernen Säulen, gemauerter oder aus Stein gehauener Pfeiler. Dieſes aber fällt füglich in unſern Gegenden weg, wo wir mit Scheunen verſorgt ſind, und wo nicht alljährlich der reiche Zuwachs die Setzung der Schober nothwendig macht. Man darf auch nicht befürchten, daß das Holzwerk, welches zum Grundbau eines Schobers verſchnitten wird, für die fernere Nutzung in künftigen Zeiten verloren ſey. Die Säulen behalten ſtets, der Schober möge groß oder klein ausfallen, einerley Höhe und Entfernung von einander; mithin bleiben auch die Riegel, welche, wie C (Fig. 581) zeigt, auf den Säulen zuſammen geſtoßen werden, unverändert. Dem Gebälke aber kann eine überflüſſige Länge gelaſſen werden; denn hier kommt es nicht darauf an, wenn gleich die Kopfenden über die Riegel hinaus gehen und vorſtechen. Erfahrungen beſtätigen es, daß in einem auf die vorbeſchriebene Art geſetzten Schober das Getreide ſich etliche Jahre hindurch unbeſchädigt aufbewahren läßt.

Es iſt hierbey auch ein wichtiger Umſtand, nach dem Vorrathe der Garben, die in einen Schober geſetzt werden ſollen, die untere Peripherie zu beſtimmen, ſo, daß das oben anempfohlne Verhältniß der Baſis gegen die Höhe unverletzt bleibe. Dieſes läßt ſich am leichteſten durch die Anwendung einer leichten geometriſchen Berechnung finden. Folgendes Beyſpiel kann in allen vorkommenden Fällen zur Norm dienen.

Man hat angemerkt, daß 1 Schock Sommer- und Winter-Getreide im Durchſchnitt, 40 Kubik-Ellen Raum einnehme. Nun ſetze ich den Fall, daß 51¼ Schock Getreide in einen Schober geſetzt werden ſollen. Ich will annehmen, daß der Diameter der Peripherie 20 Ellen lang ſey, und einen Verſuch machen, ob ſolcher zu groß oder zu klein gegen die Anzahl der Garben ausfalle. Um dieſes zu finden, muß man erſt die Länge des Umkreiſes nach der bekannten Analogie 100 : 314 aus dem Diameter finden, und mit dem 4ten Theile des letztern erſtere multipliciren, damit

mit man den Flächeninhalt der Baſis bekomme. Dieſen multiplicirt man mit der Höhe des Schobers, welche dem Diameter gleich ſeyn ſoll, und dividirt endlich dies Factum mit 3, weil ein Kegel der 3te Theil eines Cylinders von gleicher Höhe und Baſis iſt. Dieſemnach läßt ſich folgende Berechnung anlegen, doch mit Weglaſſung unerheblicher Brüche.

$$100 : 314 = 20 \text{ Ellen} : \frac{314 \times 20}{100} = 62 \text{ Ellen} = \text{der Peripherie}$$

$$62 \text{ Ellen} \times 5 = 310 \square \text{Ell.} = \text{dem Flächeninhalt der Peripherie}$$

$$\frac{310 \times 20}{3} = 2066 \text{ Kub. Ellen.}$$

Es ſollten 51½ Schock Garben in den Schober geſetzt werden. Wenn man das Volumen derſelben mit 40 in Kubik-Ellen beſtimmt, ſo erhält man 2060 Ellen. Demnach wäre quam proxime der Durchſchnitt von dem untern Umkreiſe des Schobers gefunden, nähmlich, daß ſolcher in dieſem Falle 20 Ellen Länge enthalte. Hierbey iſt noch zu erinnern, daß man verſchiedene Verſuche und Berechnungen machen muß, ehe man die rechte Dimenſion des anzunehmenden Diameters trifft. Hätte man unter obigen Umſtänden denſelben 18 Ellen lang angenommen, und darnach die Berechnung angelegt, ſo würde der Schober die Garben nicht alle haben faſſen können; hätte man den Durchſchnitt aber 21 Ellen lang feſtgeſetzt, ſo würden die Garben nicht hingereicht haben, den Schober zu ſchließen. Folglich muß dem, aufs ungefähr gewählten Diameter ſo lange zugeſetzt oder abgenommen werden, bis man durch wiederhohlte Verſuche und Berechnungen endlich die ſchicklichſte Länge deſſelben findet.

Die oben angenommene Erfahrung, daß 1 Schock Sommer- und Winter-Getreide 40 Kubik-Ellen Raum einnehme, kann zwar, im Ganzen genommen, alle Richtigkeit haben; bey einzelnen und beſtimmten Fällen aber ſteht noch immer zu befürchten, daß es nicht allemahl zutreffe. Weil es aber bey der Anlegung eines Schobers darauf ankommt, daß man ſo genau als möglich wiſſe, wie viel Raum 1 Schock Garben erfordere: ſo iſt es am ſicherſten, wenn man zur Probe 10 Garben ſechs Mahl ſchichtweiſe über einander leget, ſo, daß in jeder Reihe die Stoppelenden mit den Aehren abwechſeln, und alsdann den Haufen ausmißt und kubiſch berechnet.

Uebri-

Uebrigens hat man alle mögliche Vorkehrungen zu machen, damit man je eher je lieber für dergleichen in Schober ſtehendes Getreide einen leeren Platz in der Scheune bekomme, weil daſſelbe auch in den allertüchtigſten Schobern auf mancherley Art viele Gefahr auszuſtehen hat.

Das Schickſal, in Schober geſetzt zu werden, trifft gemeiniglich den Haber, weil er eines Theils das letzte Korn iſt, welches eingeärndet wird, und andern Theils auch viele Landwirthe in den Gedanken ſtehen, als wenn derſelbe am wenigſten Schaden leide. Meines Erachtens aber thut ein Landwirth, welcher eine von ſeinen Getreideſorten in Schober zu ſetzen genöthigt iſt, weit beſſer, wenn er einen Theil des Winterkornes dazu beſtimmet. Das Korn hat nicht allein ein langes Stroh, ſondern die Aehren ſind auch nicht ſo, wie bey dem Haber die Riſpen, durch die ganze Garbe zerſtreuet, und können alſo, weil ſie tief einwärts zu liegen kommen, von der von auſſen eindringenden Feuchtigkeit nicht ſo leicht Schaden leiden; bey dem Haber hingegen gehen die Riſpen, inſonderheit, wenn er etwas kurz an Stroh iſt, durch die ganzen Garben, und müſſen daher zum Theil von der äuſſern Näſſe eben ſo viel, als das Stroh ſelbſt, ausſtehen. Wenn man aber auch gar nicht auf die Körner, ſondern nur bloß auf das Stroh, welches in allen Schobern dumpfig zu werden pflegt, ſehen will: ſo iſt doch gewiß, daß die Verderbung des Haberſtrohes einem Landwirthe weit mehr Schaden verurſachet, als wenn er dergleichen an einem Theile des Winterſtrohes leiden muß. Was das Haberſtroh in einer jeden Wirthſchaft für ein nöthiges Futter für das Vieh den Winter über ſey, iſt bekannt; (ſ. Th. II, S. 692) daß aber dergleichen in den Schobern dumpfig gewordenes Haberſtroh dem Viehe eben ſo gut als ein friſches, ſchmecken, und ihm auch eben ſo nützlich und gedeihlich ſeyn ſollte, wird wohl niemand zu behaupten

haupten begehren. Man läuft alſo, wenn man ſeinen Haber in Schobern ſetzt, große Gefahr, um einen Theil der beſten Winterfütterung zu kommen. Hingegen kann es einem Landmanne eher gleichgültig ſeyn, wenn ihm ein Theil ſeines Korn- oder Rocken-Strohes in den Schobern dumpfig wird. Er kann ſolches zwar weder zur Fütterung für die Schafe, noch auch zur Siede für die Pferde und das Rindvieh, gebrauchen; da er aber doch immer Stroh zum Einſtreuen haben muß, ſo kann es ihm gleichviel ſeyn, ob er dieſes dumpfig gewordene, oder ein anderes, dazu nimmt.

Bonne maniere de dreſſer & monter une meule de paille à grains ou de foin, ſt im *Iourn. œcon.* 1762, S. 545, fgg.
Von Getreide-Feimen, ſ. **Ellis** Landwirthſchaft, 1 B. Leipz. 1774, gr. 8. S. 208, fgg.
Mills prakt. Feldwirthſchaft, 1 B. Leipz. 1764, gr. 8. S. 447, fgg. und 3 B. S. 104.

Daß der Landmann **nach ſtarker Erhitzung bey den Aerndearbeiten** ſich an keinem kalten Orte hinlegen und ausruhen, kein kaltes Waſſer trinken, und beym Nachhauſegehen des Abends die während der Arbeit abgelegten Kleider nicht auf den Werkzeugen nach Hauſe tragen, ſondern anziehen müſſe, um die gefährlichen Folgen einer Verkältung zu verhüten, iſt bereits bey einer andern Gelegenheit (ſ. oben, S. 360 fgg.) vorgekommen, und wird hier nochmahls in Erinnerung gebracht.

Zur **Erleichterung und Beſchleunigung der Arbeit in der Aernde**, thut Hr. Meergraf, in ſeiner Verbeſſerung eines Staates, S. 178 fgg. den Vorſchlag, „daß man bey hellen Nächten um Mitternacht „zu ſchneiden, zu ackern ꝛc. anfangen ſolle, indem alsdann, wenn die Erde vom Thaue feucht iſt, der Halm „auch leichter abzuſchneiden und das Gras beſſer zu „mähen ſey, überhaupt in der Kühle alle Arbeit mit „leichterer und halber Mühe verrichtet werden könnte, „das Vieh verſchont bliebe, u. ſ. w. Man könnte

„von

„von 12 Uhr des Mitternachts an, bis 8 Uhr, ganzer „7 Stunden, im Kühlen arbeiten; alsdann von 8 bis „10 Uhr gefüttert; hierauf zu Mittage gegeſſen, und „ſich um 11 oder gegen 12 Uhr des Mittags alles ſchla- „fen gelegt, und bis 4 Uhr geſchlafen; alsdann noch- „mahls bis 6 Uhr Abends gefüttert; ſodann heimgefüh- „ret, geackert bis 9 Uhr Abends, wo einige Leute, wel- „che nicht in der Nacht gearbeitet haben, unterdeſſen „binden, Heu harken oder auf Haufen bringen könnten, „und die andern, welche den Mittag über geſchlafen, „ihr Vieh in der größten Hitze im Stalle geſtanden, „friſch und munter, wie die Menſchen, auch bis 9 Uhr „des Abends auf dem Felde arbeiten können; ſodann „das Vieh von 9 bis 10 Uhr mit fleißigem Füttern, „Streuen und ſaubern Putzen abgewartet; alsdann ihm „um 12 Uhr ein wenig Futter gegeben, und wieder des „andern Tages alſo fortgefahren. Durch dieſe angege- „bene Methode ſey der Nutzen augenſcheinlich, wenn „man betrachtet, daß, nach dem bisherigen Gebrauche, „von halb 7 bis halb 10 Uhr, nur 3 Stunden in der „Hitze gearbeitet worden; nachmittag aber wird in der „ſtärkſten und zuweilen unerträglichen Hitze, gegen 5 „Stunden gearbeitet, und dabey Menſchen und Vieh „entſetzlich abgemattet, daß keines für Mattigkeit eſſen „oder trinken mag, auch öfters alles krank wird. Die „nöthigſten Geſchäfte ſind um dieſe Jahrszeit vor der „Thüre; der Bauer muß daher alles mit Leuten über- „ſetzen; kurz, es können auf dieſe bisherige Art höch- „ſtens 8 Stunden mit vieler Mühe und Schweiß gear- „beitet werden. Durch vorgeſchlagene Methode aber, „wird von 1 Uhr nach Mitternacht, bis 8 Uhr Mor- „gens in der ſchönſten Kühlung 7 Stunden gearbeitet, „alsdann von 6 Uhr Abends ganz leicht wieder in der „Kühle bis 9 Uhr ebenfalls leichter, alſo 10 Stunden, „folglich 2 Stunden mehr gearbeitet werden. Das „Vieh und der Menſch bekommt hierdurch beſſere und

„mehrere Wartung, und die ſchwerſte Arbeit wird er„leichtert.“

S. das 11 St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1768, S. 90, f.

So ſcheinbar dieſer Vorſchlag iſt, ſo läßt ſich doch verſchiedenes dagegen einwenden. 1) Das Korn mähen des Nachts, iſt deshalb nicht anzurathen, weil die Knechte ſehr hohe Stoppeln laſſen würden, welches allemahl einen Verluſt am Strohe zuwege bringt, zumahl an Oertern, wo man, aus Mangel des Heues, bey der Viehzucht auf das Stroh mit zu ſehen hat. Der Knecht, dem es bequemer fällt, mehr lange als kurze Stoppeln zu machen, würde die Schuld allemahl auf die Dunkelheit, wenn es gleich Mondſchein wäre, ſchieben; er würde bald breite, bald ſchmahle Schwaden hauen. Das meiſte aber, was man einbüßete, wäre der Wetteifer nicht nur des Geſindes, ſondern auch der mitarbeitenden Brodherren. 2) „Man könnte doch des Nachts harken und binden.“ Recht gut; aber würde man ſo rein und wirthſchaftlich harken, wie bey Tage? würde man die Bunde zu den Mandeln genau abzählen? würde mancher nicht ſeines Nachbarn Acker bemauſen und etwas abharken? würde das im Thaue geharkte Korn, beſonders wo viel Kräuter unter dem Strohe gewachſen ſind, nicht feucht bleiben? würde es ſich nicht weit ſchwerer, zum guten Behelfe der Dreſcher, ausdreſchen laſſen? würde das Stroh nicht gar in der Scheune ſchimmelig und zur Fütterung untauglich werden? 3) Aber endlich „das Einfahren des Nachts wäre doch wohl am thunlichſten“? — Wenn dieſes eine Commun einführen wollte, ſo hörte das meum & tuum völlig auf. Wer am öfterſten fahren könnte, würde wohl das meiſte in der Scheune haben. Ueberdies braucht man ja in der Scheune Licht, um nicht das Korn wie Kraut und Rüben unter einander zu werfen; daſſelbe aber am Tage wieder umzupacken, heißt ja ſich doppelte Arbeit machen.

Ich weiß nicht, ob ich mir getrauen dürfe, den Satz zu behaupten: **Es iſt vortheilhafter, um Tagelohn hauen und arbeiten zu laſſen, als die Aernde ackerweiſe zu verdingen**, wenn man einmahl mit fremden Leuten zu thun haben muß; denn mit Frohnarbeitern hat es eine andere Bewandtniß. Man braucht zwar bey verdungener Aernde, um den Fleiß der Arbeiter eben nicht ſonderlich beſorgt zu ſeyn, denn

ſie

ſie ſträngen ſich ſo wohl an, damit ſie nur fertig werden; aber dieſes iſt auch wohl ausgemacht, daß eben durch ſolchen übereilten Fleiß wenig taugliches verrichtet werde. Da wird weder die Zeit der Reife, noch die Witterung, noch ſonſt bey einiger anderer Arbeit die geringſte Ordnung beobachtet; wenn es nur fertig iſt, ſo iſt es ſchon gut, es möge für die Herrſchaft Vortheil oder Schaden dabey, oder ſonſt gethan ſeyn, wie es will. Mit Einem Worte, es iſt nur halbe, und dazu ſehr ſchlechte Arbeit. Da hingegen bey der Lohn-Arbeit alles weit ordentlicher zugeht; denn, obwohl ſich ſolche Lohnarbeiter nicht gern zu überarbeiten pflegen, ſo machen ſie es doch unſtreitig viel eigener, und wenigſtens ſo wie man es haben will; und dieſes iſt an ſich ſelbſt ſchon Satisfaction genug für den Lohnherrn.

Ein ordentlicher Wirth hält ſein **Aernderegiſter** (ſ. oben, S. 434.), um zu wiſſen, wie viel er von dieſer und jener Art Getreides an Mandeln, Stiegen oder Schocken, von dieſem und jenem Morgen, Acker, oder dieſer und jener abgeärndeter Breite, in die Scheune und Banſe bekommen oder eingenommen habe. Man macht dergleichen Regiſter in Form einer Tabelle. Man ſetzt in die erſte Columne den Tag, in die zweyte den Nahmen des Ackers, und in eine der folgenden die Anzahl der Garben oder Fuder, die man vom Acker erhalten hat. Man macht nähmlich ſo viel Columnen, als Sorten Früchte man bauet, und ſetzt über jede die gehörige Rubrik, oder den Nahmen einer Frucht; als z. E. 1) Rocken; 2) Weitzen; 3) Dinkel; 4) Gerſte; 5) Haber, u. ſ. w.

Ein Formular eines Aernderegiſters, findet man in Hrn. G. R. Darjes erſten Gründen der Cameralwiſſ. Jena 1756, gr. 8. S. 154.

Nach geendigter Aernde läßt man die gebrauchten Geräthe wieder an Ort und Stelle bringen, und gehörig aufheben. Dieſe Sorgfalt erſtreckt ſich auf alle Geräthſchaft, deren man bloß zur Aerndearbeit, auſſerdem aber gar nicht, oder doch ſehr ſelten, benöthigt iſt.

Dahin gehören zuvörderſt die Senſen. Dieſe müſſen ſogleich, nach der letzten Arbeit, welche ſie verrichtet haben, tüchtig und ſo geklopfet werden, als ob man ſie noch des andern Tages wieder brauchen wollte, denn ſonſt werden ſie verſtümpfet und vom Roſte gefreſſen. Werden ſie aber rein abgewiſcht, und hernach in ihren Scheiden aufgehangen, ſo bleiben ſie unverſehrt, bis man ſie wieder nöthig hat. Eben dieſe Sorge erſtreckt ſich auch auf das ſo genannte Dengelzeug, als welches, wenn es nicht genau in Obſicht gehalten wird, leicht geſtohlen werden kann. Die Harken aber werden ſonſt noch wohl gebraucht; und wenn ja eine oder die andere wegkäme, ſo iſt ſolches eine Sache, welche der Schirrknecht leicht erſetzen kann.

Sendſchreiben an einem neu angehenden Landwirth, einige Regeln, ſo bey und in der Aernde zu beobachten ſind, enthaltend, ſt. im 3 B. der Oecon. Nachr. Leipz. 1751, 8. S. 429 — 445, und 490 — 560.

Abhandlung von der Aernde, ſt. im 2 Th. der Greifsw. Beyträge ꝛc. 1754, 4. S. 247 — 254.

Sur la maniere de recolter le bled, ſt. im *Journ. œcon.* Nov. 1764, S. 525, f

Von den Mitteln, bey allen Erndegeſchäften, den ſonſt gewöhnlichen Verluſt an Körnern, ſo viel möglich, zu vermeiden, ſ. den 2ten Th. des ſorgfältigen, neuvermehrten Haus- und Wirthſchaftsverwalters, Breßl. und Leipz. 1764. 4. S. 57, fgg. imgl. die Wiener. ökonom. Sammlungen, v. J. 1768, gr. 8. S. 654 — 672, und 726 — 745.

Wenn und wie am vortheilhafteſten geärndet, und die eingeſammelte Frucht am nützlichſten aufbewahrt werden könne und ſolle, ſt. im 1 Th. des ſchleſiſchen Landwirths, Breßl. 1771, gr. 8. S. 220 — 257.

Vernünftige Wirthſchaft bey einer geſegneten Aernde, ſt. im 1 B. des preußiſchen Sammlers, Königsb. 1774, 8. S. 497 fgg.

Wirthſchaftliche Beſorgung der Aernde, ſt. im 2 B. deſſelben, 1775, 8. S. 1313, fgg.

Von der Aernde, und den dahin gehörigen Arbeiten, ſ. den 1 B. der Berl. Beytr. zur Landwirthſchaftswiſſ. Berl. 1774, gr. 8. S. 92 — 101.

Hrn. Prof. Beckmann Grundſätze der deutſchen Landwirthſchaft, Götting. 1775, 8. S. 123 — 127.

Anmerkung über die Einſammlung des Getreides in Dauphine, durch den Hrn. Marquis von Coſta, ſt. im 3 St. des 4 Jahrg. 1763 der Berner Abhandl. und Beobacht. S. 168 — 180.

Die nach Grundſätzen und Erfahrung abgehandelte ſchleſiſche Landwirthſchaft, (von H. G. v. Drenzky,) 1 Th. Bresl. 1771, gr. 8. Cap. 7, S. 111 — 121.

Wilh. Ellis Landwirthſchaft, 2 B. Leipz. 1774, gr. 8. S. 30 — 36.

Gottfr. Aug. Hoffmanns Klugheit hauszuhalten, 5tes Buch, Dreßd. und Leipz. 1755. 8. S. 168 — 212.

Jo. Fr. Mayers Erweis, daß es weit bequemer und vortheilhafter ſey, mit der Senſe alles Getreide zu mähen, als mit der Sichel zu ſchneiden; nebſt der Art und Weiſe, wie das Mähen des Getreides geſchiehet, in Riſſen vorgelegt, ſt. n. 2 Kupfert. in Deſſen Fortſetz. der Beytr. und Abhandl. zur Aufnahme der Land- und Hauswirthſch. Frf. M. 1770, 8. S. 231 — 250.
Jo. Joſ Trnka Pflicht eines Wirthſchaftsbeamten, 1 Th. Frf. und Leipz. 1770, gr. 8. S. 112 — 116.

Ernde-Aſſecurations-Anſtalten. Von dieſen iſt bereits im 2 Th. S. 577 — 597 gehandelt worden. Hier füge ich nur noch bey, daß das 23 St. der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1765, Bedenken und Zweifel über die daſelbſt aus dem 14 St. des Hannov. Magaz. v. e. d. J. angeführten Gedanken über eine Ernde- und Vieh-Aſſecuration, enthalte.

Ernde-Bier, ſiehe unter Geſinde-Speiſung.

Ernde-Feſt, ſiehe oben, S. 384.

Zu Abſtellung der ſchädlichen Schützengilden auf dem platten Lande, und Aufmunterung zu Verbeſſerung der Landwirthſchaft, wird im 34 und 35 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1776, die Anordnung einer ländlichen Feſtlichkeit, welche mit dem Nahmen des Aerndefeſtes beleget wird, in Vorſchlag gebracht.

Ernde-Haken, ſiehe oben, S. 392.

Ernde-Monath, der Nahme des Auguſtes, weil die Aernde in dem größten Theile Deutſchlandes in denſelben fällt.

Carl der Große iſt der Urheber dieſes Nahmens, der bey dem Raban Maurus, Aranmanoth lautet. Indeſſen hat er doch den römiſchen Nahmen niemahls verdrängen können, obgleich die Frieſen den Auguſt nicht anders als Arnmånd zu nennen wiſſen.

Ernde-Regiſter, ſiehe oben, S. 434 und 467.

Ernden-Seuche, ſiehe Ma-ſch-Krankheit.

Ernde-Speiſung des Dienſtvolkes der Unterthanen, ſiehe unter Geſinde-Speiſung.

Ernde-Wagen, ſiehe oben, S. 445.

Erniedrigen. Bey den Jägern **erniedriget ſich** der **Bär,** wenn er ſich niederläßt, nachdem er ſich vorher

auf die zwey Hinterfüße aufgerichtet hatte; und der Hirſch erniedriget ſich, oder geht niedrig, wenn er ſein Geweih abgeworfen hat, und alſo niedriger geworden iſt.

Ern-Roſe, ſiehe **Pappel**.

Ernte, ſiehe **Ernde**.

Erpel, der niederſächſiſche Nahme des Aenteriches; ſ. oben, S. 33.

Erres, ſiehe **Spur**.

Errungenſchaft, *l.* Acquæſtus, ein nur im Oberdeutſchen und den hochdeutſchen Kanzelleyen übliches Wort, errungene, d. i. durch eigene Arbeit erworbene Güter anzudeuten, im Gegenſatze der Erb- oder Stamm-Güter, des Lehens, der Mitgift, u. ſ. f.

Ers, ſiehe **Erve**.

Erſaufen, in einem flüſſigen Körper erſticken, im Waſſer umkommen, in den niedrigen Sprecharten. Er iſt erſoffen. In der edlern Schreibart iſt dafür ertrinken üblicher. Siehe dieſes Wort.

In der Landwirthſchaft wird erſaufen beſonders von Feldern und Wieſen geſagt, wenn ſie durch allzu viele und ſtarke Regen, oder auch durch das Austreten der Flüſſe und Ströhme überſchwemmet werden, und das darauf ſtehende Getreide oder Gras dadurch verderbt wird.

Erſchlagen, 1. mit einem Schlage tödten. 1) Eigentlich, in welcher Bedeutung es noch bey den Jägern üblich iſt, und von dem Umbringen mit Knütteln und Prügeln auf unweidemänniſche Art gebraucht wird. Einen Fuchs, einen Wolf erſchlagen. 2) In weiterer Bedeutung, von herunter fallenden Körpern, wenn ſie jemanden tödten. Von einem einfallenden Hauſe, oder einer einfallenden Mauer, erſchlagen werden. Imgleichen von dem Blitzſtrahle. Von dem Donner erſchlagen werden. Der Blitzſtrahl hat ihn erſchlagen. Siehe unter **Gewitter**.

2. Durch-

2. Durchſchlagen, einſchlagen, im Bergbaue. Ein Gebäude erſchlagen, in daſſelbe durchſchlagen, einbrechen. S. Durchſchlag.

Erſchroten, im Bergbaue. Eine Grube erſchroten, durch Schroten, d. i. Graben, ſie ausforſchen und erkundigen. Waſſer erſchroten, im Graben auf Waſſer kommen. S. Schroten.

Erſchürfen, ſo gleichfalls nur im Bergbaue üblich iſt. aufſchürfen. Eine Grube, einen neuen Gang erſchürfen, ſie aufgraben, im Graben entdecken. S. Schürfen.

Erſinken, ebenfalls im Bergbaue durch Senken oder Sinken, d. i. Graben in die Tiefe, erhalten. Erz erſinken. Waſſer erſinken, im Graben auf Waſſer kommen, wo doch erſchroten üblicher iſt. S. Sinken.

Erſtarrung, ein Zufall, welcher ſich bey Menſchen und Thieren eräugnet.

Den Kindern wiederfährt die Erſtarrung oft unmittelbar nach der Geburt, und rührt von der heftigen Preſſung des Hauptes und der Nerven her. Man ermuntert ſie aufs eiligſte durch Reiben mit warmen Tüchern, oder durch Bürſten an den Fußſohlen; durch Einblaſen der Luft in die Lunge und in die Gedärme vermittelſt einer Klyſtierröhre; durch Saffrandampf in die Naſe, und den Hauch von gekäueten Nelken und Zimmet in den Mund; durch Anſprengen mit Waſſer, Wein oder Eſſig; durch zerſchnittene Zwiebeln unter die Naſe gehalten; durch das Saugen ihrer Brüſte; durch baldige Einrichtung der Hauptknochen in ihre gehörige Lage, wofern ſie unter der Geburt verdrückt ſind; durch Waſchen des Kopfes mit Wein, u. ſ. w.

Vor Kälte erſtarren, im Niederſ. verklamen. Einige Thiere erſtarren im Winter, ſiehe unter Froſt. Siehe auch Steifigkeit der Gelenke.

Erſtehen, durch Stehen erhalten, ſo lange ſtehen, bis man ſeinen Zweck erreicht. In dieſem Verſtande

 braucht

braucht man es nur von Auctionen, in einer Auction kaufen.

Erſtgeburt, das erſtgeborne Kind oder Thier. S. auch **Erſtling**.

Das Recht der Erſtgeburt, L. Ius primogenituræ, die Rechte, welche das erſtgeborne Kind vor den nachgebornen voraus hat. Dieſes Recht iſt ſehr alt, und ſchon im Alten Teſtamente hatte der Erſtgeborne unter ſeinen Brüdern den Vorzug der Herrſchaft ſowohl, als des Prieſterthumes in ſeinem Hauſe, und nachmahls in dem iſraelitiſchen Regimente, einen Vorzug in Erbtheilungen. Heut zu Tage iſt dieſes Recht in hohen Häuſern eingeführt, und wird in verſchiedenen Reichen auch bey vielen adeligen Familien beobachtet, da nähmlich der älteſte Sohn den größten Theil von dem Vermögen ſeines Vaters bekommt, und die jüngern Kinder nur ein kleines Erbtheil erhalten.

Der Hochmuth, eine Lieblings-Leidenſchaft vornehmmer Leute, iſt auch dem Menſchengeſchlechte am nachtheiligſten geweſen. Er iſt es, welcher jene ſo ſehr wieder die Natur laufende Geſetze in Anſehung der Erbfolge in den väterlichen Gütern eingegeben hat. Was iſt wohl ungerechter, als jüngern etwas zu entziehen, und ihren ältern Brüdern zu zuerkennen, welche öfters weiter kein Verdienſt, als den Vorzug in der Geburt, haben, und ſehr oft von der ſchlechteſten Beſchaffenheit in Anſehung des Körpers ſowohl, als auch des Geiſtes, ſind? Haben nicht alle Kinder ein und eben deſſelben Mannes von Natur gleiches Recht an ſeiner Erbfolge? Warum müſſen denn, um des Wohls eines Einzigen willen, alle übrigen leer ausgehen? Das Geſetz der Gleichheit iſt weit billiger, und für die Fortpflanzung ſowohl, als auch Verbeſſerung des Geſchlechtes, zuträglicher. Wenn alle Kinder in gleiche Theile mit einander gingen, ſo würden auch alle zur Bevölkerung beytragen; und man würde alsdann nicht, ſo wie jetzt, die Sorge

ge für die Fortſetzung einer Familie, bloß einer einzigen Perſon überlaſſen ſehen, welche faſt alles Gut eines Hauſes nach ſich nimmt, und ihren jüngern Geſchwiſtern nichts weiter, als höchſtens nur eine ſehr magere Nothdurft, und die Unmöglichkeit der Fortpflanzung des Geſchlechtes, läßt, weil es ihnen an Vermögen zur Erhaltung eines neuen Zweiges, welcher von ihrem Körper hervor ſprießen würde, fehlt. Man würde alsdann das Geſchlecht nicht abarten ſehen, weil dieſe jüngern von guter Leibesbeſchaffenheit, den Stamm fortpflanzen könnten, und die Erſtgebornen von ſchlechter Conſtitution und ſchwächlicher Ge undheit unverheurathet blieben, ohne daß der geringſte Nachtheil daraus entſtände. Wenn aber das Alterthum der Geſetze ihre Kraft ausmacht, und ſich die durch die Geſetze einmahl eingeführte und berechtigte Ordnung unmöglich verrükken lieſſe: ſo ſollte man ſie doch wenigſtens, ſo viel als möglich, berichtigen!

Ich weiß es wohl, daß das Recht der Erſtgeburt einen ſehr vernünftigen Urſprung gehabt hat; ich gebe auch ſo gar, wenn man es verlanget, zu, daß zur Erhaltung des Ranges und der Ehrenſtellen, welche ein altes Haus beſitzt, ein gewiſſes Vermögen gehöre, welches an ſtatt der Tugend, welche den Grund dazu gelegt hatte, die Pracht und den Stat, ſo daben geführt werden muß, unterſtützen hilft; und daß es in dieſer Abſicht höchſt nothwendig ſey, daß ein Theil derer Kinder, welche daſſelbe ausmachen, bis zur bloßen Nothdurft herunter geſetzt werde, damit ein reicher Nachfolger bleibe, welcher die Familie im Glanze zu erhalten im Stande ſey; (wiewohl auch wieder dieſen Gebrauch ganz unwiederlegliche, und auf die Natur und Billigkeit beruhende Gründe beyzubringen wären.) Warum muß aber ein ſolcher Erbfolger gerade der Erſtgeborne ſeyn? Wofern dieſer Erſtgeborne ſchwach, kränklich und von ſchlechter Leibesconſtitution iſt: ſo wird er entweder ganz und gar unbeerbt bleiben, oder ſeine Nachkommenſchaft wird, wie man vernünftiger Weiſe denken kann, ihrem Vater gleichen; und ſolchergeſtalt werden ſelbſt diejenigen Maßregeln der Vorſicht, welche das Geſetz, dieſes Geſchlecht im Glanze zu erhalten, getroffen hat, in dieſem Falle nur dazu dienen,

nen, das Ausſterben deſſelben zu beſchleunigen, oder, wie man mehr, als zu viel wahrnimmt, eine ſchwache Generation darzuſtellen, und eine allmähliche Abartung des Menſchengeſchlechtes zu befördern.

Die Maxime, allen Kindern das Vermögen eines Hauſes zu entziehen, um daſſelbe auf ein einziges zu bringen, kann wohl in der Statskunſt einer monarchiſchen Regierungsart ihren Nutzen haben; ſie hatte ſo gar bey einer republikaniſchen Regierungsform ganz unſtreitig wirkliche Vorzüge, weil wir ſehen, daß ſie von den Römern, jenen weiſen Geſetzgebern, angenommen war, deren Geſetze gleichſam zum Muſter und Fundament der Geſetze anderer wohlgeſitteten Völker dieneten. Allein, auch dieſes weiſe Volk hat die Ungemächlichkeit davon eingeſehen, und es ward dieſes Geſetz, welches durch ſeine Allgemeinheit, auch ſelbſt bey guter Regierungsverfaſſung, ſo gar verſchiedene Fehler öfters nach ſich gezogen hätte, durch das Geſetz der Teſtamente eingeſchränkt. Wenn nach den gemeinen Geſetzen ein Aelterer, vermöge des bloßen Rechtes ſeiner Geburt ſeine jüngere Brüder auf einen Pflichttheil herunter ſetzen mußte, ſo ſtand es einem Vater frey, ſeiner Familie andere dergleichen durch ein Teſtament zu vermachen, und die Theilung ſeines Vermögens nach den Regeln der Klugheit, und nach der genauen Kenntniß, welche er von dem Genie und den Eigenſchaften ſeiner Kinder haben mußte, einzurichten; und ſolchergeſtalt konnte ein ſolcher Vater das Vorrecht des Alters, oder wenigſtens die Wirkungen dieſes Vorrechtes, durch das Teſtament einem Jüngern übertragen, bey welchem er entweder vorzüglichere Geſchicklichkeiten, ſeinem Hauſe wohl vorzuſtehen, oder eine Geſundheit und ein Temperament, welche ſeinem Geſchlechte geſunde und friſche Nachkommen zu liefern geſchickt ſind, wahrgenommen hatte. Hierdurch begegnete man den Ungemächlichkeiten der ungleichen Theilung des väterlichen Nachlaſſes unter den Kindern, und konnte dabey zugleich auf den Nutzen der Familie insbeſondere, und die Verbeſſerung des Menſchengeſchlechtes überhaupt, ſehen.

Es erhellet hieraus, daß das Recht der Erſtgeburt, ſo wie es an einigen Orten eingeführt iſt, der Vollkommenheit des Menſchengeſchlechtes überaus nachtheilig ſey. Hiernächſt aber ſtreitet daſſelbe auch wieder die guten Sitten. Denn auſſerdem, daß es ungerecht iſt, daß einem Vater die Freyheit benommen iſt, mit ſeinem Vermögen zum Beſten ſeiner Kinder, nach der Theilung, welche ſie verdienen, zu walten; denn wie ſoll ein Hausvater von ſeinen Kindern

geehrt

geehrt und hochgeſchätzt werden, wenn er nicht die Freyheit hat, diejenigen unter ihnen vorzüglich zu begünſtigen und zu belohnen, welche wegen ihrer untadelhaften Aufführung und Ehrfurcht ſich eines kleinen Vorzuges würdig gemacht haben? ſo heißt dieſes auch den Kindern die Nacheiferung benehmen. Es geſchieht auch zum öftern, daß, wenn die Kinder zu einem gewiſſen Alter gelangt ſind, ſie keinen Zaum mehr haben, welcher ſie in den Schranken des ihren Aeltern ſchuldigen Gehorſams zu erhalten vermögend ſey, wenn ſie einmahl wiſſen, was das Geſetz ihnen beſtimmt, daß das Urtheil ihres Schickſales auf eine unwiederrufliche Art geſprochen iſt, und daß ihr Vater nicht Macht genug hat, in der Einrichtung des Geſetzes das Geringſte zu verändern.

Hamb. Magaz. 23 Band, S. 353, f.
Neues Hamb. Mag. 33 St. S. 239, fgg.

Erſticken, L. Suffocatio, Fr. Etouffement, die Verſetzung oder der Mangel des Athems, und die Beraubung der Luft, welche von allerley ſowohl inn- als äuſſerlichen Urſachen entſtehen kann. Ich betrachte hier dieſen Zufall bloß, in ſo fern derſelbe äuſſerliche Veranlaſſungen zum Grunde hat.

Vom **Erſticken der Kinder im Bette**, ſ. oben, S. 338, fgg.

Was für Rettungsmittel man bey Perſonen anzuwenden habe, welche **durch die Wirkung ſchädlicher und gefährlicher Dünſte, des Kohlendampfes, des Schwefeldampfes, des Blitzes** ꝛc. des Athemhohlens beraubet und in einen lebloſen Zuſtand verſetzt worden ſind, findet man in den Artikeln: **Dunſt, Gewitter, Kohle** ꝛc.

Das **Erſticken von halb verſchluckten Sachen, oder von Sachen, die im Schlunde ſtecken geblieben, oder in die Luftröhre gefallen ſind**, iſt der Gegenſtand meiner jetzigen Betrachtung.

Die Speiſen gehen aus dem Munde in eine engere Röhre, welche man den Schlund nennet, und die beym Rückgrathe herunter zum Magen geht. In dieſer Röhre bleiben oft verſchluckte Sachen, theils weil ſie zu dick, theils weil ſie zu ſpitzig ſind, ſtecken, ohne weder vor-

noch

noch rückwärts weichen zu können. Die gewöhnlichſten ſchlimmen Zufälle, welche hieraus entſtehen, ſind ein ſehr lebhafter Schmerz, oder bloß eine beſchwerliche Empfindung an der Stelle, wo der verſchluckte Körper ſitzt; eine vergebliche Bemühung ſich zu erbrechen; eine große Beängſtigung, und wenn die Ritze der Luftröhre zugleich verſtopft, oder ſie ſelbſt zuſammen gedrückt iſt, eine Verhinderung des Athemhohlens, grauſame Erſtickungen, wobey wegen des gehinderten Rücklaufes des Blutes vom Kopfe, derſelbe roth und blau wird, der Hals und das Geſicht verſchwillt, die Beklemmung überhand nimmt, und der Kranke ſchleunig dahin ſtirbt.

Wenn das Athemhohlen nicht unterbrochen oder beſchwerlich gemacht, und der Durchgang nicht völlig verſchloſſen iſt, ſo, daß der Kranke noch etwas ſchlucken kann, ſo lebt er noch wohl einige Tage, und die Krankheit iſt alsdann eine beſondere Krankheit des Schlundes; allein, wenn der Durchgang gänzlich verſtopft iſt, und in einigen Tagen nicht wieder eröffnet werden kann, ſo erfolgt ein ſchrecklicher Tod.

Die Gefahr rührt nicht ſowohl von der Natur des ſtecken gebliebenen Körpers, als von dem Verhältniſſe ſeiner Dicke gegen den Schlund, von dem Orte, wo er ſtecken bleibt, und von der Art und Weiſe wie er ſich feſt ſetzt, her; und ſo kann man oft von gewöhnlichen Speiſen ſterben; da hingegen andere Sachen, welche gar nicht zum Verſchlucken beſtimmt ſind, keine große Beſchwerden verurſachen.

Wenn ein Körper im Schlunde ſtecken geblieben iſt, ſo hat man zwey Mittel, ihn los zu machen; man ziehet ihn entweder heraus, oder ſtößt ihn nieder. Das erſte iſt das ſicherſte, aber nicht immer das leichteſte; und da die Bemühungen, es zu bewerkſtelligen, den Kranken ſehr abmatten, und bisweilen ſchlimme Folgen haben, auſſerdem auch die Gefahr oft ſehr dringend iſt, ſo muß das letztere, wenn es leichter angeht, und davon

keine weitere Gefahr zu befürchten iſt, erwählet werden. Die Körper, welche man ohne Gefahr in den Magen nieder ſtoßen kann, ſind alle gewöhnliche Speiſen, z. E. Brod, Fleiſch, Kuchen, Früchte, Gartengewächſe, Stükke von Eingeweiden, und von Haut u. d. gl. Sehr große Biſſen von gewiſſen Speiſen können zwar allerdings unverdaulich ſeyn, doch ſind ſie ſelten tödlich.

Die Körper, welche man heraus zu ziehen ſuchen muß, ob es gleich viel mühſamer iſt, als ſie hinab zu ſtoßen, ſind alle diejenigen, die, wenn man ſie niederſchluckte, ſehr gefährliche und ſo gar tödliche Wirkungen hervor bringen würden. Hierher gehören alle unverdauliche Sachen, z. E. Gork, Bündel von Leinwand, große Steine aus Früchten, Knochen, Holz, Glas, Steine, Metalle, inſonderheit wenn ſie auſſer ihrer Unverdaulichkeit, auch noch durch ihre Figur Schaden thun können, z. E. wenn ſie rauh, ſcharf, ſpitzig oder eckig ſind. Daher muß man vor allen die Nadeln, Stifte, Gräthen, ſpitzige Knochen, Stücke Glas, Scheren, Meſſer, Ringe, Knöpfe und Schnallen, heraus zu ziehen ſuchen. Von allen ſolchen Sachen ſind Beyſpiele vorhanden, und die gewöhnlichſten darauf folgenden Zufälle, ſind heftige Schmerzen im Magen und in den Gedärmen, Entzündungen, Vereiterungen, Geſchwüre, auszehrende Fieber, der Brand, das Miſerere, äuſſerliche Geſchwüre, wodurch dieſe Körper wieder ausſchwären, und oft, nach viel ausgeſtandenem Leiden, ein ſchrecklicher Tod.

Wenn die verſchluckten Körper nicht tief herunter gekommen ſind, ſondern ſich nur beym Eingange des Schlundes befinden, ſo kann man ſie zuweilen leicht mit den Fingern heraus ziehen. Stecken ſie tiefer, ſo muß man Zangen zu Hülfe nehmen, deren die Wund-Aerzte verſchiedene Sorten haben. Diejenigen, deren einige Liebhaber vom Tobackrauchen ſich bedienen, wären hierzu ſehr bequem, und man kann im Falle der Noth aus zwey Stückchen Holz dergleichen ſehr geſchwinde

machen.

machen. Dieſes Mittel iſt aber wenig nütze, wenn der Körper ſehr weit in den Schlund eingedrungen, wenn er biegſam iſt, genau anſchließt, und den ganzen Canal ausfüllet. Wenn nun weder die Finger noch Zangen helfen können, ſo muß man ſich der Haken bedienen. Man macht dergleichen in der Geſchwindigkeit aus einem etwas ſtarken eiſernen Drahte, der am Ende umgebogen wird. Man ſchiebet ihn neben dem verſchluckten Körper flach hinein, und, um ihn deſto ſicherer in dieſer Direction erhalten zu können, macht man am Ende, wo man ihn feſt hält, eine andere Krümmung oder einen Handgriff auf dieſelbe Weiſe, welcher zu gleicher Zeit dazu dient, den Draht an der Hand mit einem Faden zu befeſtigen, damit derſelbe nicht aus der Hand entwiſche. Sobald der Haken ſchräg neben dem verſchluckten Körper vorbey gegangen iſt, wendet man ihn um, daß er ihn faſſe, und ihn beym Zurückziehen mitbringe. Ein ſolcher Haken iſt auch ſehr beequem zu gebrauchen, wenn ein etwas biegſamer Körper, z. E. eine Nadel oder Gräthe, quer im Schlunde ſteckt; denn, wenn er denſelben in der Mitte faſſet, ſo bieget er ihn, und macht ihn los. Wäre der Körper ſehr zerbrechlich, ſo würde es gut ſeyn, daß er ihn zerbräche; und geſetzt, daß alsdann die Stücke ſich nicht los machen wollten, ſo könnte man ſie mit einem andern der Werkzeuge heraus bringen.

Wenn man dünne Körper verſchluckt hat, welche nur einen Theil des Schlundes anfüllen, und die der Haken entweder verfehlen, oder ihres Wiederſtandes wegen nicht fortbringen könnte: ſo macht man ſteife oder biegſame Ringe von Eiſendraht, oder von ganz feinen zuſammen gewundenen Faden von Meſſingdraht. In ſolcher Abſicht bieget man dieſe Drahte in der Mitte rund, ſo daß ſie in der Mitte eine Oeffnung, wie ein Fingerring, behalten; die beyden Enden aber windet man um einander, führt den Ring in den Schlund, bemühet ſich den Körper dahinein zu bringen, und zieht

ihn alsdann heraus. Man macht auch dergleichen ſehr biegſame Ringe von Wolle, Zwirn, Seide oder Bindfaden, welche man aber wichſen muß, damit ſie ein wenig mehr Feſtigkeit erhalten. Sie werden an einen Eiſendraht, an Fiſchbein oder biegſames Holz feſt angebunden, und in den Schlund gebracht. Man ſteckt oft mehrere dergleichen Ringe in einander, um den Körper deſto gewiſſer in einem zu faſſen, wenn er dem andern entwiſchen ſollte. Dieſe Art von Ringen hat den Vortheil, daß man ſie, wenn man den Körper gefaßt hat, durch Umdrehung des Stieles ſo feſt um ihn herum winden kann, daß er ſich nach Belieben wenden und bewegen läßt, welches in vielen Fällen von größerm Nutzen iſt.

Ein viertes Mittel iſt der Schwamm, deſſen Nutzen ſich in dieſem Falle darauf gründet, daß derſelbe von der Näſſe aufſchwillt. Wenn ein verſchluckter Körper nicht den ganzen Schlund ausfüllet, ſo ſteckt man einen Schwamm neben ihn weg bis unter denſelben. Weil er nun hier bald feucht wird und aufſchwillt, welches durch einige Tropfen Waſſer, die man den Kranken niederſchlucken läßt, befördert werden kann, ſo wird er, beym Zurückziehen, wo ihm der Rückweg vor dem verſchluckten Körper vorbey zu enge geworden iſt, denſelben vor ſich her mit hinauf treiben. Da man den trocknen Schwamm mit einem Faden oder Bande ſehr dicht zuſammen binden kann, ſo läßt er ſich durch dieſes Mittel durch einen ſehr kleinen Zwiſchenraum hinſchieben, wenn er gleich ziemlich groß iſt. Wenn er ſolcher Geſtalt eingebracht iſt, läßt ſich der Faden oder das Band gar leicht ablöſen und heraus ziehen. Man ſteckt ihn auch in ein Stück Fiſchbein, welches an einem Ende in vier Theile geſpalten iſt, und vermöge ſeiner ſtarken Schnellkraft den Schwamm feſt zuſammen drückt. Das Fiſchbein muß vorher geglättet, und dergeſtalt angebracht werden, daß es den Schlund nicht verletzen kann.

Der Schwamm wird auſſerdem auch noch an einen andern Draht befeſtiget, an welchem man ihn, nachdem vorher das Fiſchbein zurück genommen worden iſt, wieder heraus ziehen kann.

Man kann ſich des Schwammes noch auf eine andere Art bedienen. Wenn nähmlich der verſchluckte Körper den Canal dermaßen anfüllet, daß er unter denſelben nicht hinunter zu bringen iſt, gleichwohl aber jener nicht eingeſtochen oder feſt gehaket iſt, ſondern nur wegen der Enge des Durchganges aufgehalten wird, ſo bringt man ein ziemlich großes Stück Schwamm in den Schlund hinein, bis nahe an den feſtſitzenden Körper. Wenn er nun hier aufſchwillt, und den Canal über dem Körper erweitert, ſo zieht man ihn etwas, aber nur ſehr wenig, zurück, da denn der Schlund, der unter ihm enger, als über ihm iſt, den Körper zuweilen von unten aufwärts treibt; und ſo bald er nur erſt wieder gelöſet iſt, folget das übrige leicht.

Wenn endlich alle dieſe Hülfsmittel vergeblich ſind, ſo iſt noch ein anderes übrig, welches darin beſteht, daß man den Kranken zum Erbrechen bringe; allein, der Körper muß alsdann nur feſt ſitzen, ohne eingeſtochen oder eingehakt zu ſeyn, weil im letztern Falle das Erbrechen ſchädlich ſeyn könnte. Wenn der Kranke ſchlucken kann, ſo gibt man ihm 1 Unze Meerzwiebel-Saft, nebſt 5 Unzen von einem ſtarken Fliederthee; kann er hingegen nicht ſchlucken, ſo muß man verſuchen, ob man durch die Reitzung einer Feder, die man in den Hals ſtecket, dieſe Wirkung hervor bringen könne, welches jedoch nicht erfolgen wird, wenn der Körper den ganzen Schlund ſtark drückt. In dieſem Falle muß ein Tobacksklyſtier beygebracht werden.

Ein anderes Mittel, welches vornehmlich in ſolchen Fällen nützlich ſeyn könnte, wenn die verſchluckten Körper nicht zu hart, aber ſehr groß ſind, würde ſeyn, wenn man an einem biegſamen Stiele einen ſo genannten Krätzer (ein Inſtrument, womit man aus einem geladenen Schießgewehre die Ladung heraus zieht,) ſtark befeſtigte, zugleich aber auch einen gewichſten Faden daran

an bände, um ihn auf den Fall, wenn der Stiel brä-che, zurück ziehen zu können. Wenn der Körper nicht allzu tief ſäße, ſo würde man denſelben durch dieſes Mittel leicht heraus ziehen können.

Man hat Beyſpiele, daß ein Dorn, der im Halſe ſte-cken geblieben, durchs Lachen losgemacht und heraus ge-worfen worden iſt.

Wenn ſich der Fall eräugnet, daß ein verſchluckter Körper in den Magen niedergeſtoßen werden muß, ſo nimmt man, ſtatt zerbrechlicher Werkzeuge, ein durch die Wärme biegſam gemachtes und mit Oehl beſtriche-nes Stück, von einem Wachsſtocke, oder ein Stück Fiſchbein, oder Eiſendraht, an deſſen einem Ende man geſchmolzenes Bley anlöthet, damit es etwas dicker wer-de, welches in der Geſchwindigkeit gethan iſt. Man kann, mit gleichem Erfolge, ſchmahle Stäbe oder Gerten von biegſamen Holze, z. E. von Birken, Haſelſtauden, Aeſchen und Weiden; oder eine biegſame Sonde, oder ein bleyernes Stäbchen, gebrauchen; doch müſſen alle dieſe Körper ganz glatt ſeyn, damit ſie keine Reitzung verurſachen. Zuweilen überzieht man ſie, zu mehrerer Sicherheit, mit dünnem Schafleder. Man befeſtiget auch wohl einen Schwamm unten daran, der den gan-zen Canal ausfüllet, und alle Hinderniſſe in demſelben mit fortnimmt. Zuweilen läßt man auch in ſolchen Fäl-len die Kranken große Körper, als: Brodrinde oder Krume, eine Rübe, ein Stück von einem Salatſtän-gel, einen Mehlkloß u. d. gl. verſchlucken, um die Hin-derniſſe mit fortzunehmen. Allein dies ſind nur ſchwa-che Hülfsmittel; und wenn man ſie verſchlucken läßt, ohne ſie an einen Faden befeſtigt zu haben, ſo ſteht zu befürchten, daß auch ſie ſtecken bleiben, und das Uebel verdoppeln.

Es hat ſich manchmahl zugetragen, daß ſpitzige Körper, die man mit weichen Werkzeugen, als: einem Wachsſtocke oder Lauchſtängel hat hinunter ſtoßen wollen, ſich in denſel-ben befeſtigt haben, und auf dieſe Art mit herauf gezogen worden ſind.

Einem Menſchen, der an einer Fiſchgräthe zu erſticken Gefahr läuft, kann man durch folgendes leichtes Mittel helfen. Man ſteckt ihm die erſte beſte Gräthe in die Stirn oder hinter das Ohr, wodurch das Hinunterfahren der in dem Schlunde ſteckenden Gräthe augenblicklich bewirket wird.

Leipz. Int. Bl. v. J. 1763, No. 10, Art. X. 2) 5.

In denen Fällen, wo es unmöglich, die verſchluckten Sachen wieder heraus zu ziehen, und gleichwohl gefährlich iſt, ſie in den Magen zu bringen, muß man von zwey Uebeln das kleinſte erwählen, und lieber wagen, dieſelben hinab zu ſtoßen, als den Kranken in wenig Augenblicken auf eine erbärmliche Art ſterben zu laſſen. Dieſes iſt um deſto nöthiger, je gewiſſer zuweilen dergleichen in den Magen gebrachte Körper wenig oder gar keine üble Folgen gehabt haben, obgleich allerdings zuweilen große Uebel, auch wohl ein ſchrecklicher Tod, darauf erfolgt ſind.

Wenn dergleichen Sachen in den Magen kommen, ſo gehen ſie entweder durch den Stuhlgang wieder fort, ohne erhebliche Uebel veranlaßt zu haben, oder ſie gehen auf dieſem Wege erſt nach langer Zeit und vielen Schmerzen aus dem Körper; oder 2) ſie gehen gar nicht wieder fort, ſondern erzeugen ſchlimme Zufälle, die den Kranken tödten; oder aber 3) ſie gehen durch den Urin weg, oder endlich 4) ſie durchbohren den Magen oder die Gedärme, und gehen zur Haut, wo ſie ein Eitergeſchwür machen, und entweder von ſelbſt, oder nach der Eröffnung deſſelben, zum Vorſchein kommen. Dieſes dauert zuweilen ſehr lange. Manchmahl ſind die Schmerzen anhaltend; zuweilen hören ſie eine Zeitlang auf, und kommen wieder. Das Eitergeſchwür formirt ſich entweder beym Magen, oder an andern Theilen des Unterleibes; ja zuweilen nehmen dieſe Körper, nachdem ſie die Gedärme durchbohrt haben, beſondere Wege, und kommen an weit entfernten Oertern zum Vorſchein. So hat man Beyſpiele, daß eine verſchluckte Nähnadel nach 4 Jahren zum Beine, eine andere an der Schulter heraus geſchworen iſt.

Zu den bisher angezeigten Hülfsmitteln, füge ich noch einige allgemeine Vorſchriften hinzu: 1) Es iſt oft nützlich und nöthig, am Arme reichlich Blut zu laſſen,

ſen, inſonderheit wenn das Athemhohlen ſehr ſchwer iſt, oder wenn man den fremden Körper nicht alſobald los machen kann; weil alsdann das Blutlaſſen der Entzündung vorbeuget, welche die häufigen Reitzungen verurſachen würden; und indem daſſelbe alle Theile ſchlaff macht, ſo iſt es möglich, daß die Losmachung des Körpers ſofort erfolgt. 2) Wenn man ſieht, daß alle Verſuche, den Körper heraus zu ziehen, oder hinunter zu ſtoßen, vergeblich ſind: ſo muß man damit aufhören. Denn, die Entzündung, welche man verurſachen würde, wäre eben ſo ſchlimm, als das Uebel ſelbſt; und man hat Beyſpiele, daß Leute an dieſer Entzündung geſtorben ſind, ungeachtet der feſtgeſeſſene Körper wirklich losgemacht worden iſt. 3) Während dieſer Verſuche muß man den Kranken oft etwas Erweichendes, z. E. laues Waſſer, entweder rein, oder mit Milch vermiſcht, oder abgekochtes Gerſten = Kleyen = oder Malven = Waſſer, niederſchlucken, oder es ſich mit einer krummen Röhre, welche unter die Ritze der Luftröhre reichet, einflößen laſſen, damit ſowohl die gereitzten Theile geſchmeidiget, und die Entzündung verzögert, als auch vielleicht der feſtſitzende Körper dadurch los gemacht werde. 4) Wenn man den Körper im Schlunde ſtecken laſſen muß, ſo iſt der Kranke völlig ſo zu behandeln, als wenn er eine Entzündungskrankheit hätte. Er muß Blut laſſen, und die gehörige Diät halten, und um den Hals muß man ihm erweichende Umſchläge legen. Auch wenn der Körper bereits los gemacht wäre, müßte man doch eben ſo verfahren, ſo bald man Urſache hat, zu glauben, daß in dem Schlunde eine Entzündung zurück geblieben ſey. 5) Bisweilen trägt etwas Bewegung mehr zur Losmachung des Körpers bey, als die Inſtrumente. Man weiß, daß das Klopfen mit der Fauſt auf den Rücken oft noch ſo feſt ſitzende Körper los gemacht hat. 6) Wenn die Gefahr zu erſticken dringend iſt, wenn das Blutlaſſen nicht hilft, wenn keine Hoffnung da iſt, den Hals in der Ge-

ſchwindigkeit zu befreyen, der Tod nahe zu ſeyn ſcheint, wenn das freye Athemhohlen nicht wieder hergeſtellt wird, muß man unvorzüglich die Luftröhre öffnen, welche Operation für einen geſchickten Wundarzt nicht ſchwer, auch eben nicht ſchmerzhaft iſt. 7) Wenn der ſtecken gebliebene Körper in den Magen geht, muß man den Kranken ſogleich nach einer ſehr gelinden Diät halten; er muß nichts ſcharfes, reitzendes, noch hitziges, keinen Wein, keine Liqueurs, und überhaupt nur wenig Nahrung auf einmahl, und keine feſte Speiſen genießen, ohne ſie zuvor wohl gekäuet zu haben. Am beſten ſind Mehlſuppen, Zugemüſe, Waſſer und Milch, welche letztern beſſer ſind, als die Oehle.

Der weiſe Urheber der Natur hat die Einrichtung gemacht, daß nicht leicht etwas von den Speiſen durch die Ritze der Luftröhre in dieſelbe hinein fallen kann. Dennoch aber geſchieht es zuweilen. In demſelben Augenblicke erfolgt ein anhaltender und heftiger Huſten, ein ſtarker Schmerz und eine Erſtickung; alles Blut ſteigt zu Kopfe, der Kranke iſt beängſtigt, und wird von heftigen und unwillkürlichen Bewegungen ergriffen, ja, er ſtirbt bisweilen auf der Stelle. Man muß ſolche Leute oft im Rücken klopfen, einige Reitzungen zum Erbrechen veranlaſſen, und ihnen mit Staube von weißem Pfeffer, Mayblumen, Salbey oder Haupt-Schnupftoback, den man ihnen ſtark in die Naſe blaſet, ein Nieſen erwecken. Wenn ſolche Mittel nicht bald helfen, ſo muß man auch hier die Luftröhre öffnen.

Wenn es auf das Leben eines Menſchen ankommt, ſo verſucht man alles. In dem Falle, da ein Körper weder von dem Schlunde los gemacht werden, noch daſelbſt bleiben könnte, ohne den Kranken plötzlich zu tödten, hat man den Vorſchlag gethan, in den Schlund ſelbſt einen Einſchnitt zu machen, um ſelbigen dadurch heraus zu ziehen, ja, ſo gar eben daſſelbe Mittel zu gebrauchen, wenn ein in den Magen gefallener Körper

von

von der Beſchaffenheit wäre, daß daraus Zufälle entſtehen würden, woran der Kranke plötzlich ſterben müßte. Wenn der Schlund verſchloſſen iſt, und der Kranke keine Nahrung durch den Mund zu ſich nehmen kann, ſo wird er durch Klyſtiere von Fleiſchſuppe ernähret.

Der Arzt, IX Th. Hamb. 1763, gr. 8. S. 386, fgg.
Gift und Gegengift, Straßb. 1776, 8. S. 204, fgg.
Tiſſot Anleit. für den gemeinen Mann in Abſicht auf ſeine Geſundheit, Mannh. 1775, 8. S. 418, fgg.
Weizens churſächſ. Landphyſicus, 1 Jahrg. 1771, gr. 8. S. 123, fgg.

Erſtinken, ſtinkend werden. In dieſem Verſtande nennen die Gärber **erſtunkenes Leder**, welches zu lange in der Schwitzung gelegen hat, und daher faul und ſtinkend geworden iſt.

Erſtling, das Erſte in ſeiner Art, der Zeit nach. Beſonders 1. die Erſtgeburt von Menſchen und Thieren. 2. Der erſte in einer Sache; ſo wird z. E. ein Schwein, welches zum erſten Mahle ferkelt, ein **Erſtling** genannt. 3. Die erſten Früchte, in welcher Bedeutung es nur im Plural üblich iſt, Niederſ. Erſtgewaſſinghe.

Erſtrecken. In der Fiſcherey bedeutet **ſich erſtrecken** von jungen Karpfen ſo viel als wachſen. Der zweyjährige Karpfenſame wird daher auf einen Sommer in beſondere **Erſtreckteiche** oder **Streckteiche** geſetzt, damit er ſich daſelbſt **erſtrecke**, d. i. zur gehörigen Größe des Satzes wachſe. Siehe **Karpfen.**

Erſtunkenes Leder, ſiehe **Erſtinken.**

Ertrag, dasjenige, was eine Sache, beſonders ein Grundſtück, einträgt. Der Ertrag eines Ackers, eines Gutes. In engerer Bedeutung, die jährliche Nutzung nach Abzug der Ausgabe.

Ertrinken, Niederſ. verdrinken. Dieſes Wort wird in der anſtändigen Schreibart für das niedrige erſaufen gebraucht, in einem flüſſigen Körper erſticken. Auch figürlich, ſo wie erſaufen, ertrunkene Dörfer, ertrunkenes Land, ertrunkene Felder, die von dem Waſſer überſchwemmet worden ſind.

Ertrunkene Perſonen. Es iſt für den Menſchenfreund ſehr betrübt, zu ſehen, daß, nach ſo vielen glaubwürdigen Zeugniſſen, wie Ertrunkene durch ſorgfältig angewandte Bemühungen wieder zum Leben gebracht worden ſind, doch noch immer an den meiſten Oertern dergleichen Unglückliche wieder herzuſtellen, entweder gar keine, oder ſolche Verſuche unternommen werden, welche eher die Gefahr des Todes beſchleunigen, als dazu dienen können, davon zu befreyen. Wie manches nützliche Mitglied, welches die Stütze einer zahlreichen Familie ſchon war, oder vielleicht künftig geworden ſeyn würde, bereits jetzt zum allgemeinen Beſten als ein guter Bürger mitwirkte, oder ſich einſt als ſolcher bewieſen hätte, wird dadurch dem State entzogen! Aus jedem andern Geſichtspuncte iſt der Fall nicht minder beklagenswürdig; und wenn es auch nur darauf ankäme, das Leben des bloßen Menſchen zu retten, ſo würde es unverantwortlich ſeyn, ihn hülflos zu laſſen, und wahres Verdienſt, die Pflichten der Nächſtenliebe gegen einen ſolchen Verunglückten nach Möglichkeit auszuüben.

Die Akademie zu **Beſançon** ſetzte einen Preis auf die Erfindung der beſten Mittel, die Ertrunkenen zu retten, welchen der Arzt **Jsnard** ertheilt. Jn **Holland**, wo, als in einem ſehr waſſerreichen Lande, jährlich viele Perſonen im Waſſer ertrinken, verbanden ſich einige großmüthige, mit Menſchenliebe erfüllte Männer, einen Preis für denjenigen zu ſtiften, der durch glaubwürdige Zeugniſſe erwies, daß er einem Menſchen, den man ohne einige Zeichen des Lebens aus dem Waſſer gezogen, das Leben wieder hergeſtellet habe. Dieſer Preis beſteht in einer goldenen Medaille von 6 Ducaten, auf welcher der Nahme desjenigen geſtochen wird, der einem ſolchen Unglücklichen das Leben gerettet hat. Durch dieſe Bemühung einer patriotiſchen Geſellſchaft iſt, von der Zeit an, ſehr vielen Perſonen in den Niederlanden das Leben verlängert worden.

Dieſe zu Amſterdam 1767 errichtete Geſellſchaft zeigte dem Publicum im J. 1768 an, daß ſie ſeit dem Auguſt des vorigen Jahres bereits 8 Prämien ausgetheilet, für eben ſo viele Ertrunkene, die wieder zum Leben gebracht worden, nähmlich 5 in Amſterdam, einen zu Gröningen, einen zu Breda, und einen nahe bey Leyden. Von ſelbigem J. bis 1770 ſind allein in den Niederlanden 109 Ertrunkene durch eine vernünftige Hülfe wieder hergeſtellt worden, die alle für todt gehalten worden, und an welchen man alle Kennzeichen des Todes, bloß die Fäulniß ausgenommen, geſehen hat.

Hiſtorie en Gedenkſchriften van de Maatſchappy tot redding van drenkelingen opgerecht, binnen Amſterdam. Amſt. 1769, 8. 45 S.

D. überſ. u. d. T. Geſchichte und Urkunden der im J. 1776 zur Rettung der Ertrunkenen zu Amſterdam errichteten Geſellſchaft; aus dem Holländ. überſ. von M. H. P. Hannibal. Hamb 1769, 8. 4 B.

Dieſem würdigen Beyſpiele der Holländer iſt man nachher in **Frankreich**, **Dänemark** und **Deutſchland** gefolgt.

Zu Paris ſind nach dem Inhalte einer daſelbſt im Druck erſchienenen Nachricht, durch die daſelbſt gemachten Anſtalten, v. Mon. Jun. 1772 bis in den März 1773, von 28 Ertrunkenen, die man zu retten verſucht hat, 23, und in den folgenden 9 Monathen deſſelben Jahres, von 31, wirklich 29 Perſonen dem Tode entriſſen worden.

Von den öffentlichen Anſtalten, welche zu Paris, Lille und Marſeille, zum Beſten der im Waſſer verunglückten gemacht worden, ſ. No. 48 der *Gazette ſalut.* v. J. 1772, und *Gaz. litter. de l'Europe*, v. e. d. J. S. 422.

Vornehmlich hat man in **Hamburg**, in **Danzig**, im **Heſſencaſſelſchen**, in **Mannheim**, und in den preußiſchen Staten, zur Rettung der im Waſſer Verunglückten die beſten Verfügungen getroffen, und die deshalb anzuſtellenden Verſuche durch Prämien rühmlichſt zu ermuntern geſucht.

In **Manheim** iſt ein Preis von 30 Ducaten dafür ausgeſetzt.

In Polen haben S. Durchl. der Fürſt Adam Czartoryski, General von Podolien ꝛc. ſich erbothen, einen Preis von 3 Ducaten dem oder denenjenigen zu ertheilen, welche durch glaubwürdiges Zeugniß darthun, daß ſie einen Ertrunkenen oder Erſtickten, welcher ſchon für todt gehalten worden iſt, wieder ins Leben zurück gebracht haben, oder

auſſer dieſem, wenn die Bemühungen allenfalls fruchtlos geweſen wären, den dabey gemachten Aufwand für die angewandten Mittel zu vergüten.

Nach dem Berichte des 18 St. der phyſ. oekon. Realz. v. J. 1755, Col. 143. erboth ſich ein vornehmer Herr in Pommern, einem Jeden, welcher ein glaubhaftes Zeugniß von einem Exempel beybringen würde, daß er in Pommern, und inſonderheit in Stettin, einen Ertrunkenen wieder zum Leben gebracht habe, eine gewiſſe Belohnung für ſeine Mühe geben wollte; nähmlich für einen, der nur wenig Stunden unter Waſſer gelegen, 5 Rthlr.; für einen aber, der 24 Stunden unter Waſſer geweſen, 10 Rthlr. Ein ſolcher ſollte ſich bey dem Hrn. Prediger Judiſch, Diaconus an der Schloß- und Marienſtiftskirche in Stettin melden, der ihm ſolches unweigerlich auszahlen würde.

Im 31 St. des preußiſchen Sammlers, v. 5 Aug. 1773, S. 484, erbiethet ſich der Hr. Verf. dieſes beliebten Werkes, damit es auch an ſeinem Orte an Reitzungen von dieſer Art nicht gänzlich fehle, aus ſeinen eigenen Mitteln dergeſtalt den Anfang zu machen, daß demjenigen, der einen innerhalb den Wällen von Königsberg im Waſſer ertrunkenen, und ohne merkliche Zeichen des Lebens heraus gezogenen, es ſey von welcher Nation oder Religion er wolle, wieder zum Leben gebracht hat, wenn er ſolches hinlänglich erweiſen kann, er ſey ein Wundarzt oder nicht, ein Einheimiſcher oder ein Fremder, 10 Thaler in der Hartungiſchen Buchhandlung von nun an ausgezahlt, auch überdem eines ſolchen mitleidigen und werkthätigen Gliedes der menſchlichen Geſellſchaft mit gebührendem Ruhme in dieſen Blättern ſoll gedacht werden.

Eine gleiche edle Geſinnung, hat, nach dem Berichte des 37 St. der Oekon. Nachr. der patriot. Geſellſch. in Schleſien, v. 17 Sept. 1774, S. 304, einige Patrioten bewogen, einen Preis von 12 Ducaten für denjenigen zu beſtimmen, welcher an einem Orte in Schleſien einem Verunglückten dieſer Art zum Leben geholfen hat.

Nach dem Inhalte des oben S. 344 fgg. wörtlich eingerückten Kön. Preuß. Edictes, v. 15 Nov. 1775, wird demjenigen, der einen Ertrunkenen zuerſt antrifft, und ſolchen in dem zunächſt gelegenen Orte zu weiterer Verſorgung unterbringt, im Fall der Verunglückte dadurch, und durch die mit ihm angeſtellten Verſuche, wieder zum Leben gebracht wird, ein Douceur von 10 Thaler, wenn aber die angewandte Bemühung dieſen Erfolg auch nicht gehabt hat,

dennoch

dennoch ein Douceur von 5 Thaler aus den Kreis- oder Kriegs-Caſſen jeder Provinz ausgezahlet.

Der Heſſencaſſelſchen Anſtalten, wird in der *Gaz. litter. de Berl.* v. J. 1772, S. 28, mit verdienten Lobeserhebungen gedacht.

Es kann gar keine gewiſſe Zeit geſetzt werden, wie lange ein Menſch unter dem Waſſer geblieben ſeyn dürfe, um noch erhalten werden zu können. Es iſt möglich, daß jemand das Leben in einer Viertelſtunde, ja auch in wenigen Minuten, verloren habe, ſo daß alle Hülfe vergeblich angewandt werde. Weil man aber auch Beyſpiele hat, daß Perſonen mehrere Stunden im Waſſer gelegen, und welche, da ſie heraus gezogen worden, keine Merkmahle einiges Lebens mehr an ſich gehabt, woran auch die angewandten Bemühungen eine beträchtliche Zeit lang fruchtlos zu ſeyn geſchienen, welche hernach dennoch wieder zum Leben gekommen ſind: ſo darf man gewiß niemahls bald müde werden, allen Fleiß und Sorgfalt an ihre Herſtellung anzuwenden.

Pechlin und Derham erzählen, daß ein Schwede, welcher 16 Stunden lang in einer Waſſertiefe von 18 Ellen gelegen hatte, nachher noch einige Jahre gelebet habe. Unzählige Erfahrungen beweiſen es, daß Ertrunkenen nach 48 Stunden noch das Leben durch verſchiedene Hülfsmittel wieder gegeben worden iſt. Tilas, in Schweden, hat eine Frau gekannt, welche 3 Tage lang im Waſſer gelegen hatte.

Part of a letter from IOHN GREEN, ſerving to incloſe a relation of a girl, three years old, who remained a Quarter of an Hour under Water, (and that at the depth of $4\frac{1}{2}$ feet) wihout drowning, ſt. im 1 Th. des 41 B. der *Phil. Tranſ.* No. 454, for Iuly, A. S & Oct. 1739, S. 166 – 168

De ſuffocatorum aquis emerſione ſeptendiali novendialive, problematica inquiſitio ANDR. LIBAVII, ſt. in Deſſen *Singularium* Parte II Frf. 1599, 8. S. 183 – 202.

IO. NIC. PECHLINI de aëris et alimenti defectu, & vita hominum ſub aquis meditatio, Kilon. 1676, 8.

SAL. REISELII conjecturae ſuper Langelottianos diu ſubmerſos, ſt. in den *Miſc. Nat. Cur.* A. 1675 & 1676, Obſ. 130.

Um ſich aber in die Anwendung der dienlichen Hülfs-Mittel beſſer und mit mehrerer Ueberlegung finden zu können, iſt es nützlich zu wiſſen, auf welche Art diejenigen ſterben, wovon man zu ſagen pflegt, daß ſie im

Waſſer ertrinken. Niedergeſchlucktes Waſſer trägt zu dieſem Tode nichts bey, indem deſſen zuweilen ſehr wenig, und niemals mehr, wie ſonſt oft ohne alle Beſchwerlichkeit getrunken wird, in dem Magen der Ertrunkenen, bey Eröffnung ihrer Leichname, angetroffen wird. Es wird aber der Tod der Ertrunkenen durch eine Art von Erſtickung verurſachet, welche der Mangel der zum Athemholen nöthigen Luft, und öfters zugleich das Eindringen des Waſſers in die Luftröhre und in die Lungen, veranlaſſet. Durch dieſes Eindringen einiges Waſſers in die Luftröhre und Lungen, ſcheint bey den letzten Bewegungen der Bruſt unter dem Waſſer der zähe Schleim erzeuget zu werden, welcher in der Luftröhre der Ertrunkenen zu ſeyn pflegt, und wohl eine Urſache abgeben kann, daß die Herſtellung der Ertrunkenen manchmal ſo ſchwer wird, und daß von den angewandten Bemühungen zuweilen erſt ziemlich ſpät eine erwünſchte Wirkung erfolgt iſt. Das auf ſolche Weiſe nun gehemmte Athemhohlen muß nothwendig den Fortgang des Geblütes durch die Lungen hindern, hernach vermittelſt dieſes Erfolges auch eine Anhäufung deſſelben in den Adern des Gehirnes veranlaſſen, wodurch alsdann eine Art des Schlagfluſſes verurſachet wird.

Von einer Erſtickung eines Menſchen oder Thieres im Waſſer, ſ. das 49 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1763.

Aliſchers Obſ. von einem ertrunkenen Kinde, ſt. im 36 Verſ. der Bresl. Samml. v. Mai 1726, S. 619—621.

IO. CONR. BECKERI paradoxum medico-legale de ſubmerſorum morte ſine pota aqua, aliquot cadaverum ſectionibus detectum, & è principiis mechanicis illuſtratum. Cui adjicitur Dodecas obſervationum circumſtantiis curaque rariſſimarum, Gieſſæ 1704. 8. 10 B.

Wieder aufgelegt, u. d. T. De ſubmerſorum morte ſine pota aqua Tractatus medico-legalis, c. præf. *G. W. Wedelii.* Ien. 1720, 4. 15 B. recuſ. ib. 1729.

Experiences & obſervations ſur la cauſe de la Mort des Noyés, & les phénomenes qu'elle preſente, faites publiquement à l'Ecole Royale Vétérinaire de Lyon, ſous les yeux des Commiſſaires nommés, par Mrs. CHAMPEAVX & FAISSOLE, approuvées par leur rapport & le jugement de l'Acad. R. de Chirurgie. à Lyon

à Lyon & Par. 1768, 8. 367 S. Ein Auszug daraus ſt. in No. 3. der *Gaz. ſalut.* v. J. 1769.
D. überſ. u. d. T. Erfahrungen und Wahrnehmungen über die Urſache des Todes der Ertrunkenen, nebſt den dabey ſich ereignenden Erſcheinungen, welche in Gegenwart der dazu ernannten Abgeordneten in der Königl. Vieharzeneyſchule zu Lyon öffentlich angeſtellet, durch ihren Bericht gebilliget, und von der Königl. Acad. der Wundarzneykunſt ſehr günſtig beurtheilt worden ſind, durch die Herren Champeaux und Faiſſole. Aus dem Franz. überſ. Danzig 1772, 8. 18 B.

IO. AD. GENSELII obſ. anatomica de ſubmerſo, ſt. in den *Miſc. Nat. Cur.* Cent. 6, Obſ. 85.

Précis des experiences de Mr. GMELIN ſur les Noyés, avec l'expoſé des phenomènes qu'on y remarque, ſt. in No. 33 der *Gaz. ſalut.* v. J. 1770.

I. GVMMER diſſ. de cauſa mortis ſubmerſorum eorumque reſuſcitatione experimentis & obſervationibus indagata, Groning. 1761.

GE. FRID. GVTERMANNI obſervata de femina aquis ſuffocata, ſt. im *Comm. litt. Nor.* 1732, hebd. 26, S. 206.

Obſervations pathologiques de Mr. HALLER, tirées de la diſſection des cadavres, & qui contiennent quelques remarques ſur les perſonnes noyées, ſt. im *Iourn. œcon.* Iuill. 1759, S. 322 — 324.

Jo. Ad. Kulmus anatomiſche Beſchreibung eines im Waſſer ertrunkenen Menſchen, ſt. im 22 Verſ. der Bresl. Samml. Dec. 1722, Cl. 4, Art. 13.

IOELIS LANGELOTTI raræ circa ſuffocationem ſubmerſorum hiſtoriæ, ſt. in *Miſc. Nat. Cur.* A. 1675 & 1676, Obſ. 20.

BENJ. LVD. LVC. DE LAVREMBERT diſſ. Ergo demerſorum vitæ fons vltimus eſt reſpiratio, Pariſ. 1740.

De ſubmerſis & ſemiſuffocatis ab aqua, ſ. FRANC. RANCHINVS, in *tr. de morb. ſubitan.* C. 11. in Deſſen *Opuſc. med.* Lugd. 1627, 4. S. 623, f.

IO. GE. ROEDERER de ſubmerſis aqua obſervationes, ſt. in Deſſen *Opuſc. med.* To. I. P. 2. Gött. 1764, 4. S. 336 — 342.

Gottw. Schuſters medieiniſches Bedenken und Sectionsbericht eines im Waſſer ertrunkenen dreyjährigen Knabens, ſt. im Deſſen medicin. Journals 3 Th. Chemn. 1768, 8. S. 187 — 190.

GE. SEGERI de hiſtoriis ſubmerſorum judicium, ſt. in den *Miſc. Nat. Cur.* A. 1675 & 1676, Obſ. 130.

IAC. SMITH diſquiſitio phyſ. med. legalis de ſubmerſorum morte, Prag. 1727, 4.

CPH. WEBER obſ. de morte ſubmerſi, ſt. in Deſſen *obſſ. medicar. faſciculo altero*, Cellis 1765, 8. Obſ. 1, S. 1 — 5.

Man hat einige **Merkmahle, um zu wiſſen, ob ein Menſch lebendig in das Waſſer gefallen, oder todt in das Waſſer geworfen ſey.** Aus zwo Leichenöffnungen, welche bey Ertrunkenen angeſtellt worden ſind, die lebendig in das Waſſer gefallen waren, ſchließt Herr

Herr D. Lentin, in ſeiner Beobachtung einiger Krankheiten, Gött. 1774, 8. S. 120, daß Waſſer im Magen wohl eines der ſicherſten Zeichen ſey, daß der Menſch nicht todt in das Waſſer geworfen worden ſey; daß man aber aus der Abweſenheit des Schleimes in der Luftröhre nicht gewiß folgern könne, daß die Perſon ſchon vorher das Leben verloren habe. Er meint, daß der Ertrunkene dergleichen Schaum nicht zeugen könne, wenn er im Ausathmen den Geiſt aufgegeben, und dergeſtalt Waſſer und Schaum aus den Lungen geſtoßen hätte.

Um den Körper eines Ertrunkenen zu finden, leget man ein weiches Zweygroſchenbrod auf das Waſſer, und läßt daſſelbe durch den Strohm fort treiben, oder nimmt auch vorher die Krume heraus, thut in die ausgehöhlte Kruſte etwas Queckſilber, und leget es auf das Waſſer; oder man leget auch mehrere Brode alſo aus, und läßt ſie fort ſchwimmen, da es ſich denn oft zuträgt, daß man aus der Bewegung des Brodes den Ort entdeckt, wo der Körper des Ertrunkenen zu finden iſt. Die Urſache iſt dieſe. Eben der Strohm, welcher den Körper des Ertrunkenen nach ſeiner natürlichen Richtung fort geführt hat, führt auch, beſonders bey windſtillem Wetter das Brod, oder einen jeden andern frey ſchwimmenden Körper an eben den Ort hin, an welchem jener ſtehen geblieben iſt. Das Brod ſcheint darin mit dem Körper der Ertrunkenen eine Aehnlichkeit zu haben, daß es, wie dieſe, dicker und weicher wird, je länger es im Waſſer liegt, und daher mit ihm auch einerley Wirkung der Schwerkraft des Waſſers erfährt. Denn es iſt bekannt, daß ein todter Körper bey angehender Fäulniß, welche im Waſſer, beſonders wenn es warm iſt, bald erfolgt, aufſchwillt, und daher in die Höhe kommt, und als ein mit dem Waſſer gleichwiegender Körper mit unter der Oberfläche des Waſſers fort getrieben wird, in welchem Falle ein ſchwimmendes Brod, wenn es mit ihm an einem Orte zuſam-

men trifft, ihn deſto leichter berühren, und wegen ſeiner Klebrigkeit demſelben gar anhangen kann.

In Newbery fiel ein Kind von zwey Jahren ins Waſſer, und ertrank, ehe man ihm zu Hülfe kommen konnte. Die Aeltern und Anverwandten des Kindes kamen, und wollten den Körper aus dem Waſſer mit ſich nehmen; ſie ſuchten ihn aber vergebens, und mußten endlich die Hoffnung fahren laſſen, ihrem Kinde ein anderes Begräbniß zu geben, als dasjenige, welches es wahrſcheinlicher Weiſe in den Magen der Fiſche finden würde. Endlich fand ſich ein geringer Menſch, der ſich erboth, das Kind aufzuſuchen, an welchem Orte im Waſſer es auch immer liegen möchte. So wenig Glauben man anfänglich ſeinem Vorgeben beymaß, ſo wußte er ſelbiges doch ſo wahrſcheinlich zu machen, und ſchien ſeiner Sache ſo gewiß zu ſeyn, daß man ihn endlich bat, den Verſuch zu machen. Er rief darauf eine große Menge Volkes an dem Ufer des Fluſſes zuſammen, und zwar an dem Orte, wo das Kind ins Waſſer gefallen war. Er nahm ein Brod für ungefähr 2 Kreutzer, hohlte aus der Mitte die Krume heraus, und that, an deſſen Statt, eine gewiſſe Quantität Queckſilber hinein, und ſetzte es ſodann aufs Waſſer. Das Brod ſchwamm mit dem Strohme fort, ohne unter zu ſinken; die Zuſchauer folgten ihm längſt dem Ufer, und wurden endlich ungefähr eine halbe engliſche Meile von dem Orte, wo ſie abgegangen waren, gewahr, daß das Brod auf einmahl ſchneller anfing zu fließen, und endlich gar zu Boden ſank. Es waren Taucher bey der Hand, die ſogleich ins Waſſer ſprangen, und dem untergeſunkenen Brode folgten, da ſie denn, zum größten Erſtaunen aller Zuſchauer, ſelbiges neben dem Körper des ertrunkenen Kindes fanden.

Phénomene ſingulier & trés-intereſſant; tiré du Gentlem. Magaz. du moi d'Avr. dernier, ſt. im *Iourn. encyclop* v. 1 Jun. 1767, S. 131, f. desgl. in der *Gaz. litter. de Berl.* v. J. 1767, S. 276, f.

D. überſ. im 1 St. des 6 Th. der Neuen Auszüge ꝛc. Frf. und Mannh. 1767, 8. S. 11 – 13.

Anzeige eines Mittels, den Körper eines Ertrunkenen zu finden, ſt. im 33 St. des *Alt. gel. Merc.* a. d. J. 1767, S. 257—259, und im 29 St. der Hamb. fr. Nachr. aus d. R. d. Wiſſ. und ſch. K. v. J. 1767, S. 113, f.

Man gibt als eine gemeine Erfahrung an, daß die Ertrunkenen gemeiniglich erſt nach vier oder mehr Tagen hinauf zu ſchwimmen pflegen. Dieſes kann

aber

aber nicht in allen Jahrszeiten, noch in allerley Waſſer und bey allerley Perſonen, auf gleiche Art zutreffen.

Im 3 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757, wird eine Geſchichte von einer ertrunkenen 60jährigen Frau erzählt, welche nicht zu Grunde gegangen iſt, ſondern oben auf dem Waſſer geſchwommen hat, worüber Herr D. Herzog, zu Goslar, im 11 St. derſelben, v. e. d. J. ſeine Gedanken mittheilt.

Gleichwie man aus der oben beſchriebenen, und durch viele Unterſuchungen der Aerzte beſtätigten Art des Todes der im Waſſer umgekommenen Menſchen und Thiere leicht überzeuget werden kann, daß die **Hülfsmittel**, welche man ſonſt für die beſten gehalten hat, **um Ertrunkene bey dem Leben zu erhalten**, nicht leicht von gutem Erfolge ſeyn können: ſo ſtimmt ſie hingegen mit andern ſehr wohl überein, wovon die Erfahrung eine vorzüglich gute Wirkung bewieſen hat.

Man hielt ſonſt am zuträglichen, einen in Waſſer gelegenen Menſchen, den man noch herzuſtellen hoffte, auf den Kopf zu ſtellen, oder, nach dem gemeinen Ausdrucke zu reden, zu ſtürzen, und in dieſer Lage eine Zeitlang zu unterhalten, oder ihn an den Füßen aufzuhängen, in der Abſicht, damit das Waſſer, wovon man vieles verſchluckt zu ſeyn glaubte, aus Mund und Naſe ausfließen möchte. Da nun aber von dem verſchluckten Waſſer kein Schade zu befürchten iſt, und ſolches ohnedies, ſo wenig wie der in der Luftröhre und den Lungen erzeugte zähe Schaum, durch das bloße Umkehren des Körpers zum Ausfließen gebracht wird, überdies auch wegen der bey ſolchen Perſonen ſchon zu ſehr angefüllten Adern des Gehirnes, von der niedrigen Lage des Kopfes ſehr leicht mehr Schade entſtehen kann: ſo hat man dieſes Hülfsmittel lieber gänzlich zu unterlaſſen.

Aus eben ſolchen Gründen kann auch eine andere Hülfsart, welche man ſonſt an verſchiedenen Orten im Gebrauche gehabt und angerühmet hat, nicht wohl gebilliget

billiget werden. Man ſteckte nähmlich einen im Waſſer gelegenen in ein Faß, woraus man beyde Böden geſtoßen hatte, oder legte ihn über ein Faß her, und rollte ihn vermittelſt deſſelben hin und her. Der Nutzen dieſes Verfahrens ſollte nicht nur darin beſtehen, daß ein Ausfluß oder Ausbrechen des verſchluckten Waſſers, ſondern daß auch zugleich, durch die Erſchütterung und den abwechſelnden Druck der Theile des Körpers, der Umlauf des Geblütes und das Athemhohlen befördert würde. Man wird leicht einſehen, daß ein Ausfließen des Waſſers aus dem Magen auch auf dieſe Weiſe ſchwerlich erhalten werden könne. Dürfte man mit einiger Wahrſcheinlichkeit hoffen, daß ein wirkliches Brechen dadurch erreget würde: ſo wäre zwar auch in Anſehung der nöthigen Befreyung der Bruſt ein guter Nutzen davon zu erwarten; es wird aber ſolches ohne andere zuvor angebrachte Hülfe, bey einem vorhandenen fühlloſen Zuſtande des Körpers, nicht leicht erfolgen. Und weil bey dieſem Verfahren nicht nur die Zeit zu andern Rettungsmitteln verabſäumet wird, ſondern auch von dem hierbey abwechſelnden ſtärkern Drucke des Geblütes auf das Gehirn großer Schade zu befürchten iſt: ſo iſt auch ſelbiges vielmehr gänzlich zu wiederrathen.

Auſſer dem angeführten, iſt auch noch der Irrthum zu vermeiden, worauf man durch das Anſehen der im Waſſer von der Kälte erſtarreten Perſonen leicht gerathen kann, daß das vornehmſte Stück der ihnen zu leiſtenden Hülfe in der **Erwärmung** ihres **Körpers** beſtehen müſſe. Dieſe Meinung iſt um ſo weniger unberührt zu laſſen, da ſie nicht nur durch Erfahrungen unterſtützt zu werden ſcheint, ſondern auch vieles von der im Folgenden angerathenen Hülfe auf die Erwärmung der Körper abzielt. Es kann aber jemand durch dieſe Vorſtellung von der Abſicht des erforderlichen Beyſtandes leicht verleitet werden, entweder durch unrechte

Anwend-

Anwendung derſelben die Lebensgefahr des Verunglückten zu vermehren, oder die übrige dienſame Hülfe zu verabſäumen. Eine mäßige und hinlängliche Erwärmung eines im Waſſer erſtarrten Menſchen kann zwar allerdings viel beytragen, deſſen Lebensbewegungen und Empfindlichkeit wieder herzuſtellen; man unternimmt aber zu wenig, wenn man die erſte Hülfe auf eine gute Zeit lang dabey bewenden läßt, daß man ihn in warme Decken, oder in Kleider der Anweſenden, oder auch in Felle friſch geſchlachteter Hammel, Kälber oder Hunde, einwickelt. Wenn man auch gleich mit der äuſſern Erwärmung noch weiter geht, und die Wärme der Decke und Kleider mit eingewickelten heißen Steinen, oder bequemen mit heißem Waſſer angefüllten Gefäßen, die man an verſchiedene Theile des Körpers anleget, zu vermehren und in ziemlicher Stärke zu unterhalten ſuchet, ſo darf man ſich doch auf dieſe Hülfe allein nicht ſicher verlaſſen. Ja, wenn das übrige, welches dem Umlauf des Geblütes im ganzen Körper zu befördern, das Athemholen zu erleichtern, das Gehirn von ſtarker Anhäufung des Geblütes zu befreyen dienet, verabſäumet wird, ſo kann, durch Erhitzung gewiſſer Theile des Körpers von auſſen, eine Verderbung der darin ſtockenden Säfte beſchleuniget, und daher auch leicht die vorhandene Gefahr vergrößert werden. Dieſe ſchädliche Wirkung bringt eine äuſſere Hitze deſto gewiſſer zuwege, je größer dieſe iſt, und je weniger man auf die übrige Hülfe bedacht iſt. Man kann daraus leicht abnehmen, daß es ins beſondere für ſehr nachtheilig zu halten ſey, wenn im Waſſer erſtarrte Perſonen in die Nähe eines großen Feuers gebracht werden, und man von deſſen Wirkung allein und vornehmlich die Herſtellung des Verunglückten erwartet. Wie weit man aber auf die Erwärmung ſolcher Menſchen bey der ganzen Hülfsleiſtung ſogleich ſehen müſſe, wird im Folgenden angezeiget werden.

Es

Es müſſen aber die Unternehmungen, womit man einen im Waſſer gelegenen, und davon des Athems, der Wärme und Empfindung beraubten Menſchen wieder zurecht zu bringen ſuchet, die Abſicht haben: 1) ſowohl die Lungen als das Gehirn von dem in den Adern angehäuften Geblüte zu befreyen; 2) den geſchwächten Kreislauf des Geblütes im ganzen Körper, und 3) das unterdrückte Empfindungsvermögen wieder zu gehöriger Lebhaftigkeit zu bringen. Das Verfahren ſelbſt, welches zu dieſen Endzwecken dienen kann, beſteht in folgenden Stücken.

Man bringt einen ſolchen Menſchen, anſtatt der bisherigen übeln Gewohnheit, denſelben am Ufer und noch wohl gar mit den Füßen im Waſſer liegen zu laſſen, auf das ſchleunigſte in ein nahe gelegenes Haus, und zwar, bey kalter Witterung, in ein mäßig warmes Zimmer, zieht ihm alsdann die naſſen Kleider aus, allenfalls, wenn dieſes zu viel Aufenthalt verurſachet, zerſchneidet oder zerreißt man ſie an ſeinen Gliedern und leget ihn, wo möglich, auf ein warmes Bett. Wenn aber kein Haus in der Nähe wäre, und ein weites Forttragen des Körpers zu vielen Aufenthalt zu machen ſchiene, die Witterung auch nicht naß und kalt wäre, kann man auch die erſte Hülfe, nach geſchehenem Auskleiden, unter freyem Himmel zu leiſten ſuchen. Es muß aber auch Jemand, ſo bald es nur möglich iſt, einen geſchickten Arzt und Wundarzt, um den etwa nöthigen beſondern Rath und Beyſtand zu leiſten, herbey rufen. Es müſſen alsdann die entblößten Glieder des Menſchen, die Arme, Beine und der Rückgrath, mit einem trockenen, und wo möglich, gewärmten, auch wohl mit warmen Wein oder Branntwein, ungariſchem Waſſer, oder andern dergleichen Spiritus beneßten, nicht aber von gemeinem Waſſer befeuchteten, wollenen oder leinenen Tuche ſtark gerieben, und mit dieſem Reiben lange fortgefahren werden. Dabey iſt zuträglich,

wenn man durch mehrmahl hinter einander wiederhohltes ſanftes Andrücken des Unterleibes nach dem Innern der Bruſt hinaufwärts zu, vermittelſt eines warmen Tuches, und ein öfteres gelindes Reiben und Erwärmen der Bruſt mit demſelben Tuche, das Athemhohlen zu befördern ſuchet. Man muß auch den Körper bis zum Sitzen manchmahl aufrichten, alsdann ihn gelinde ſchütteln, und ihm auf den Rücken klopfen, um eine Erhohlung und Anwendung der innern Kräfte zur Bewegung der Bruſt auf alle Weiſe zu erleichtern. Und wenn mit ſolcher Hülfe, um nach Befinden auch andere Mittel gebrauchen zu können, einige Zeit aufgehöret werden muß, ſo iſt ſelbige doch nachher wieder fortzuſetzen, bis Empfindung, Athem und Wärme völlig wieder hergeſtellet worden ſind.

Einige haben die Ertrunkenen, zur Erwärmung mit warmem Miſte aus dem Stalle belegt, oder den Körper gar in Miſthaufen eingeſcharrt, und nur das Geſicht frey gelaſſen. Dieſer eckeln Art von Erwärmung iſt folgende vorzuziehen. Man nimmt warme Holz= oder Torf=Aſche, oder wenn dieſe nicht zur Hand iſt, wärmet man Salz, oder bloßen Sand, oder beydes unter einander vermiſcht, ſtreuet es, einer halben Hand hoch über ein großes Betttuch, leget den Körper darauf, bedecket denſelben mit gleichen Materialien, ebenfalls einer halben Hand hoch, doch ſo, daß das Geſicht frey bleibt, und breitet darüber jenes Betttuch, oder ein anderes, aus. Man hat Beyſpiele, daß bloß durch wiederhohltes Auflegen warmer Aſche, warmen Sandes oder Salzes, Ertrunkene wieder ins Leben zurück gekommen ſind. Unter andern iſt die Geſchichte merkwürdig, da Herr du Moulin, ein Arzt zu Clügny, ein Mädchen von 18 Jahren, welches in einen Fluß gefallen, vom Strohme zuerſt unter einen Waſſerfall, hernach von da unter die Häuſer, ungefähr 150 Schritt weit, bis zu einer Gärber=Grube fortgeriſſen worden, wo es mit ſeinem Rocke an einem Pfahle hängen geblieben, und erſt nach Verlauf einiger Stunden am Ufer des Fluſſes gefunden ward, bloß vermittelſt der warmen Aſche, in welcher er ſie beynahe 8 Stunden lang hatte liegen laſſen, wieder zum Leben gebracht hat; wie ſolches zuerſt in den Annonces & Affiches von Paris im May 1757 bekannt gemacht worden iſt.

Lettre de Mr. DVMOVLIN ſur une fille noyée, ſt. im *Nouvelliſte œcon. & litter.* To. XXIX, p. I. m. de Avr. Mai & Iuin 1759, S. 58, f.

Im Deutſchen findet man die Nachrichten davon, im 3 St. des 2 B. der Stuta phyſ. ökon. Auszüge, 1760, 8. S. 367, f. im 5 St. des 9 B. der Samml. auserleſ. Wahrnehm. ꝛc. Straßb. 1765, 8. S. 360 — 367, und in den gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1768, Col. 513, f.

Ein Beyſpiel eines geretteten Ertrunkenen, bey welchem das Salz beſondere Dienſte geleiſtet, findet man in No. 27 der *Gaz. ſalut.* v. J. 1772; in der *Gaz. litter. de Berl.* v. e. d. J. S. 282, und im *Alt. gel. Merc.* v. e. d. J. S. 164.

Nach einigem geſchehenen Reiben der Glieder, oder auch gleich vom Anfange, wenn mehrere Helfer gegenwärtig ſind, iſt ſehr zuträglich, daß eine geſunde und mit einer guten Bruſt verſehene Perſon warmen Athem in die Bruſt des Kranken, mit zugehaltener Naſe des letztern, Mund auf Mund geleget, mit aller angewandten Kraft einhauche, und hiermit eine gute Zeit fortfahre. Wenn aber niemand zugegen wäre, der dieſe Hülfe leiſten, oder lange genug damit continuiren könnte, ſo wäre auch dienſam, mit einem Blaſebalge friſche Luft zu wiederhohlten Mahlen in des Kranken Mund zu blaſen, und zugleich deſſen Naſe zu zuhalten, und die Lippen des Mundes um die Röhre des Blaſebalges feſt anzudrücken.

Wenn mit dem Reiben der Glieder und dem Einblaſen der Luft in den Mund des Ertrunkenen eine Zeit lang fortgefahren iſt, muß der herbey gerufene Wund-Arzt einen hinlänglichen Aderlaß, nach der verſchiedenen Stärke, Alter und Vollblütigkeit des vom Waſſer erſtarreten Menſchen, verrichten, und zwar am beſten an der äuſſern Droſſelblutader, welche mehrentheils leicht zu finden und zu unterſcheiden iſt. Man hat bey dieſem Aderlaſſe nicht nur die Abſicht, daß der Umlauf des Geblütes nach demſelben leichter hergeſtellet werde, ſondern auch, um den Druck des Geblütes auf das Gehirn und deſſen Anhäufung in den Gefäßen der Lungen zu mindern. Zu den letztern Abſichten verdient aber

der Aderlaß aus der äuſſern Droſſelblutader vor allen andern einen beſondern Vorzug; und zwar um ſo mehr, weil bey den von Erſtickung betäubten Perſonen öfters kein Blut aus geöffneten Adern der Füße und Arme erhalten werden kann.

FRANC. XAV. BENOIT RAILLART diſſ. An ſubmerſis venæſectio? Præſ. D. *Tournai*, Pariſ. 1773.

Auſſer dieſen gehört noch unter die vornehmſten Hülfsmittel, daß man, ſo bald als möglich, vielen Tobacksrauch auf einige Weiſe in den After des Kranken zu bringen ſuche. Es können hierzu verſchiedene Erfindungen, um Tobacksrauchklyſtiere beyzubringen, ſehr bequem dienen. Wo man aber deren keine bey der Hand hat, ſo nehme man nur die erſte Tobackspfeife, welche zu haben iſt, fülle dieſelbe, bringe den Toback auf gewöhnliche Weiſe in Brand, ſtecke alsdann das mit Oehl beſtrichene Ende der Röhre in den After, bedecke die Oeffnung des Kopfes mit einem etliche Mahl zuſammen gefaltenen Tuche oder durchlöcherten Papiere, damit ſich dieſelbe ohne Schaden in den Mund nehmen laſſe, und blaſe alsdann mit aller angewendeten Gewalt den Tobacksrauch in des Ertrunkenen Maſtdarm. Oder, es kann Jemand aus einer angeſteckten Tobackspfeife auf gewöhnliche Weiſe einen Mund voll Rauch ziehen, und denſelben durch eine andere Röhre, welche in des Kranken After geſteckt worden iſt, blaſen, und ſolches vielmahl hinter einander wiederhohlen. Es können auch die Köpfe von zwo Tobackspfeifen, nachdem beyde gefüllet und auf gewöhnliche Art in Brand gebracht worden ſind, dicht auf einander mit durchlöchertem Papiere oder einem Lappen und Zwirnfaden befeſtigt, alsdann die Röhre der einen Pfeife in den After geſteckt, und durch die andere der Rauch von Jemand hinein geblaſen werden. Im Fall der Noth, und wenn man keine Pfeife bey der Hand hat, kann man ſich einer Meſſer-Scheide, wovon man das Ende abſchneidet, bedienen.

Man

Man kann endlich auch den Tobacksrauch auf die Weiſe beybringen, daß man ein Röhrchen mit einem Ende an den Hals einer großen Schweins- oder Ochſen-Blaſe befeſtiget, alsdann dieſe nach und nach ganz voll Tobacks-Rauch bläſet, welchen man aus einer angezündeten Tobackspfeife zieht, und nachdem man die Blaſe dicht hinter der Röhre zugebunden hat, damit der Rauch nicht vor der Zeit wieder heraus gehe, dieſe Röhre in den After ſtecket, ſodann, wie bey einem gemeinen Klyſtiere verfährt, nähmlich das angelegte Bändchen auflöſet, und den Rauch durch langſames Zuſammenpreſſen der Blaſe in den Maſtdarm treibt.

Es iſt auch ferner nützlich, wenn man ſolchen Menſchen, beſonders nach geſchehenem Aderlaſſe, Tobacks- oder andern Rauch, oder ſtarken Schnupftoback, oder geſtoßenen Pfeffer, durch ein Röhrchen in die Naſe bläſet, und, wofern man ſtarken Branntwein, kräftige Liqueurs, Schlagwaſſer, oder andere ſtark riechende Spiritus bald haben kann, ihnen ſolche in das Geſicht ſprenget. Es kann auch nicht ſchaden, wenn man in der Abſicht, um die Bruſt vom Schleime zu befreyen, und um einige Empfindlichkeit eher wieder herzuſtellen, verſuchet, ob nicht, durch ein Reitzen des Schlundes mit einer Feder, ein Brechen oder einige andere Bewegung befördert werden könne.

Wenn alle dieſe Hülfe vergebens angewendet zu werden ſcheint, ſonſt aber auch, wenn etwa Schlamm, Sand, oder andere Unreinigkeit in dem Munde angetroffen, und eine Verſtopfung der Oeffnung der Luft-Röhre von etwas dergleichen vermuthet würde: ſo würde ſehr zuträglich und nöthig ſeyn, vom gegenwärtigen Wundarzte am Halſe eine Oeffnung in die Luftröhre mit einer Lanzette, oder einem Trocar, mit der gehörigen Vorſicht machen zu laſſen. Es muß alsdann in dieſe Wunde der Luftröhre ein Röhrchen geſtecket, und hierdurch von einer geſunden und ſtarken Perſon ſo viel

Athem, wie möglich, und zu wiederhohlten Mahlen, oder auch nur mit eingeſteckter Röhre eines Blaſebalges, mit dieſem, friſche Luft in die Lungen geblaſen, und daneben beſonders mit ſtarkem Reiben der Glieder beſtändig continuirt werden. Es iſt dieſe Operation, wodurch eine Oeffnung in die Luftröhre gemacht wird, nicht ſchwer zu verrichten; ſie iſt auch, bey dem betäubten Zuſtande des Ertrunkenen, nicht ſchmerzhaft, und wenn ſie auch nicht hülfe, oder allenfalls unnöthig und überflüſſig befunden würde, ſo iſt doch gar kein Schade davon zu befürchten.

GE. DETHARDING ad *L. Schröckium* ſchedium epiſtolicum, quo de methodo ſubveniendi ſubmerſis per laryngotomiam differit. Roſtoch. 714, 4. 3 B. ſt auch in Hallers diſputatt. chirurg. ſelect. To II. Lauſ. 1755, 4. S. 427—440.

Wenn ſich wieder einige Bewegungen der Glieder und einiger Gebrauch der Sinne zu äuſſern angefangen, ſo muß man verſuchen, ob das Vermögen, etwas Flüſſiges hinunter zu ſchlucken, wieder vorhanden ſey. Es iſt alsdann dienſam, fürs erſte ein Glas guten warmen Wein zu geben, nachher aber öfters warmen Thee trinken zu laſſen, welcher von Hohlunderblüthe, Salbey oder Iſopp, zubereitet, und mit etwas Honig oder Zucker vermiſchet werden kann.

Im 52 St. des Sturg. allgem. Magaz. v. J. 1767, S. 822, f. wird erzählt, daß ein Thee von dem Kraute, Stängeln und Wurzeln des Schierlings, in zween Fällen, von erwünſchter Wirkung geweſen ſey. In dem einen, wobey die Umſtände etwas verworrener waren, ward der Schierling zugleich in den gewöhnlichen Klyſtieren mit gebraucht.

Weil dieſen Perſonen der Athem öfters einige Zeit beſchwerlich iſt, ſo iſt mehrentheils nützlich, ihnen Meerzwiebeleſſig mit Honig, ſo wie man dieſe Sachen in den Apotheken ſchon vermiſcht bekommt, und zwar in der erſten Stunde 4 bis 6 Eßlöffel voll mit Thee verdünnt, nachher aber nur ſo viel in einem ganzen Tage einzugeben. Zuweilen iſt die Beſchwerlichkeit des Athems ſehr groß; manchmahl findet ſich auch ein Huſten

ſteu und ein Fieber ein, wobey es am ſicherſten iſt, einen Arzt zu Rathe zu ziehen. Indeſſen iſt rathſam, bis man die beſondern Vorſchriften des Arztes erhält, ſolchen Perſonen weder ſtarke Nahrung noch hitzige Getränke zu reichen, und ſie nur von abgekochter Haber- oder Gerſtengrütze, oder auch von vorerwähntem Kräutertheе, trinken zu laſſen.

Daß ſchwimmen lernen das ſicherſte von allen bisher erfundenen Mitteln gegen das Ertrinken ſey, ſiehe unter **Schwimmen.**

Diejenigen, welche **zur Winterszeit bey heftigem Froſte ertrinken**, und unter dem Eiſe heraus gehohlt werden, ſind darum nicht zugleich erfroren. Man hat alſo dergleichen Perſonen, beym Fortbringen nach den nächſten Häuſern, durch übergelegtes Stroh und Kleidungsſtücke, vor der völligen Erſtarrung zu bewahren, und übrigens nach eben angezeigter Art zu behandeln. Wäre aber der Ertrunkene zugleich erfroren, welches aus der Steifigkeit und Härte des Körpers zu ſchließen iſt; ſo muß man ihn zuerſt wie einen Erfrornen behandeln (ſ. **Froſtſchaden an Menſchen und Thieren**), und ſo bald er aufgethauet iſt, die Droſſelader öffnen, und reichlich Blut laſſen. Alsdann kann man allmählich anfangen, die oben beſchriebenen Mittel anzuwenden, vornehmlich Luft in die Lungen und in den Maſtdarm zu blaſen. Die eigentliche Erwärmung findet ſpäter, und nur alsdann erſt Statt, wenn der Froſt völlig aus dem Körper heraus, und alles weich und beweglich geworden iſt.

Perſonen, die in andern flüſſigen Körpern, als; Oehl, Wein, und andern gegohrnen Säften umkommen, müſſen ganz anders, als die im Waſſer ertrunkenen, behandelt werden. Eine aus dieſen Urſachen enſtandene ſtarke Ohnmacht iſt ſchwer zu heben; vornehmlich iſt der Tod zu vermuthen, wenn man in Oehl ertrinkt, dergleichen in den Seifenſiedereyen ſich zuträgt.

Obſervatio de ſubmerſis ſuecicis, ſt. in den *Miſt. Nat. Cur.* A. 1675. & 1676. Obſ. 76.

Sur les Noyez, ſ. *Hiſt. de l'Acad. de Par.* 1719, S. 26 — 29. 1725, S. 12 — 15 und *Mercure Danois*, Nov. 1755, S. 245 — 251.

Avis pour donner du ſecours à ceux que l'on croit noyés. Bericht, wie man denenjenigen, welche man erſoffen zu ſeyn glaubet, hülfreiche Hand leiſten ſolle. Straßb. 1740, gr. f. ſt. auch u. d. T. Nachricht, wie die im Waſſer Ertrunkenen wiederum zum Leben zu bringen, im 18 St. der Stutg. phyſ. ökon. Realzeit. v. J. 1755. Ein Auszug daraus, mit Anmerk. begleitet, ſt. in Hanows Seltenh. der Nat. und Oecon. 1 B. Leipz. 1753, 8. S. 57 — 92; im 79 St. der Berlin. Realzeit. a. d. J. 1753, S. 658 — 660; im 82 St. S. 682, f. und im 18 St. des 1 B. der phyſ. ökon. Wochenſchr. Stutg. 1756, 4. desgl. im 11 Th. des Reiches der Nat. und Sitten, Halle 1763, gr. 8. S. 359 — 363.

Die Kunſt, ertrunkene Menſchen wieder zu erwecken, ſt. in der Berlin. Sammlung nützlicher Wahrheiten, 1742, 8. S. 247, f. 253 — 256, 263, f. und 269 — 271.

Kurzer Unterricht, wie man denenjenigen Perſonen zu Hülfe kommen ſoll, welche in das Waſſer gefallen, und für todt gehalten werden. (Nürnb.) 1745, 8. 1 B.

A practical diſſertation upon drowning. Lond. 1746, 8.

Auf welche Weiſe die Wilden in America ihre Ertrunkenen ins Leben zurückbringen, ſt. im 14 B. der Hiſt. aller Reiſebeſchreib. im 2 Th. der allg. Geſch. der Länder und Völker von America, Halle 1753, 4. S. 670, und im 77 S. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1758.

Schreiben, betreffend einen ertrunkenen Menſchen, welcher nach geraumer Zeit wieder zum Leben gebracht worden, ſt. im Brem. Magaz. 2 B. 3 S. 1758, 8. S. 567 — 569.

Nachricht, wie ein dem Anſchein nach ertrunkenes Kind wieder zu ſich ſelbſt gebracht worden, ſt. im 49 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1758, desgl. in den phyſ. ökon. Auszügen, 2 B. 4 St. Stutg. 1760, 8. S. 511 — 513.

Abhandlung von den Mitteln, Ertrunkene zu retten, ſt. im 31 und 32 St. der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1761, und im 181 St. der Leipz. Samml. 1761, 8. S. 22 — 36.

Anweiſung, wie die im Waſſer ertrunkenen Perſonen zu retten und beym Leben zu erhalten, ſt. im 57 St. der gel. Beytr. zu den Brſchw. Anz. v. J. 1761, und im 183 St. der Leipz. Samml. S. 212 — 222.

Schreiben, wie man ertrunkenen Perſonen helfen könne, ſt. im Arzt, 5 Th. Hamb. 1761, gr. 8. S. 162 — 165.

Mittel für Ertrunkene, ſt. eb. daſ. 6 Th. S. 42, f.

R. von der leichteſten und ſicherſten Art, Ertrunkene wieder zum Leben zu bringen, ſt. im Dresdn. Magaz. 2 B. 5 St. 1762, 8. S. 284 — 291.

Nachricht, was bey denen im Waſſer verunglückten und ertrunkenen Perſonen zu obſerviren, um ihnen nach Möglichkeit das Leben wieder herzuſtellen, ſt. in No. 24 der wöchentl. Königsb. Frag- und Anz. Nachr. v. J. 1763.

Nachricht von einer ertrunkenen Perſon, ſt. in No. 29 derſ. v. e. d. J.

Von

Von Ertrunkenen, ſ. das 23 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1764, Col. 367, f.

Obſervation & reflexions ſur les moyens de rappeller à la vie les perſonnes noyées, ſt. in No. 3? der *Gazette ſalut.* v. J. 1765.

Eſſai ſur les maladies, qui attaquent les plus communément les gens de mer. On y a joint quelques obſervations ſur la méthode la plus ſûre de ſécourir les Noyés. Par *G. M.* à Marſeille 1756, 12.

K. Brief von einem 1764 in der Tauber in Franken verunglückten und wieder zum Leben gebrachten dreyjährigen Knaben, d. d. H. d. 24 Nov. 1765, ſt. im 1 St. des 3 B. der neuen Auszüge ꝛc. Frf. M. 1766, 8. S. 13—15.

Von geretteten Ertrunkenen, ſ. den 2 B. des Berl. Magaz. 1766. 8. S. 472—475.

Vorſchläge, wie ertrunkenen Perſonen noch bisweilen zu helfen, ſt. im Stutg. allgem. Magaz. v. J. 1767, S. 817—824.

Eines gelehrten Arztes Sendſchreiben von den Mitteln Ertrunkene zu retten, ſt. im 16 B. der Leipz Samml 1767, 8. S. 22—36.

Zwey Vorſchläge, denen im Waſſer Ertrunkenen das Leben zu retten, ſt. eb. daſ. S. 2?8—222.

Anweiſung, wie denen Menſchen, welche im Waſſer oder von Kälte erſtarret ꝛc. gefunden worden, zu helfen ſey, um ſie beym Leben zu erhalten, ſt. im 58—60 St. deſſ. v. e. d. J. und im 63—65 St. der gel Beytr. zu den Brſchw. Anz. v e. d. J.

Schreiben, die Urſachen betreffend, warum die im 58—60 St. d. M vorgeſchlagenen Mittel vergeblich angewandt ſind, um eine am 7 Aug. d. J. in Hannover ertrunkene Perſon wieder herzuſtellen, ſt. im 100 St. des Hannov Magaz v. J. 1768.

Die beſte Methode, die Ertrunkenen wieder zurecht zu bringen: aus der holländ. periodiſchen Schrift, der Philoſoph betitelt, ſt. im 4 St. des 9 B. der phyſ. ökon. Auszüge, Stutg. 1768, 8. S. 551, fgg.

Nöthige Regeln der Vorſicht bey ertrunkenen Menſchen, ſt. im 1 B. der Berlin. Sammlungen, 1768, 8. S. 143—151, und 264, f.

Gedanken über den Werth eines regelmäßigen Verfahrens, bey der Anordnung der Mittel zur Wiederherſtellung erſtickter Perſonen, ſt. im 51 und 52 St. des Hannov Magaz. v. J. 1769.

Anzeige der bewährteſten Mittel, dadurch Menſchen, welche im Waſſer erſtickt ꝛc. gerettet und beym Leben erhalten werden können. Hamb. 1769, 4. 1 B. ſt. auch in den nützl. Beytr. zu den neuen Strelitz. Anz. v. 25 Oct. und 1 Nov. 1769.

Anweiſung der Mittel, ins Waſſer gefallene ꝛc. Perſonen zu retten, ſt. in No. 8 des Leipz Int. Bl v. J. 1770, S. 71—74.

Von den im Waſſer verunglückten, ſ. den 4 Jahrg. der Mannigfaltigkeiten, Berl. 1773, gr. 8. S. 394, f. und 465—468.

Auf Vernunft und Erfahrung gegründete Hülfe der Ertrunkenen, ſt. im 30 und 31 St. des 1 B. des Preuß. Sammlers, Königsb. 1773, 8.

Beyſpiele von Ertrunkenen, die wieder zurecht gebracht worden, ſt. im 98 St. des 2 B. deſſ. v. J. 1774.

Kurzer Unterricht, ertrunkene Menſchen wieder lebendig zu machen; nebſt 6 Beobachtungen, aus dem Franz. der hiezu geordneten Geſellſchaft in Amſterdam ins Deutſche und Polniſche überſezt. Auf Befehl Sr. Durchl. des Fürſten Adam Czartoryski, Warſchau 1775, 8. 4½ B.

Wahrnehmungen von Ertrunkenen, die wieder lebendig gemacht worden, ſt. im Giſt und Gegengift ꝛc. Straßb. 1776, 8. S. 79 fgg.

Von Hülfsmitteln bey ertrunkenen Perſonen, ſ. eb. daſ. S. 171, fgg.

* * *

SEBAST. ALBINI kurzer Bericht und Handgriff, wie mit denen Perſonen, welche aus dem Waſſer gezogen worden, umgegangen werden ſoll. 1765, 8.

THO. BARTHOLINI Obſ de iis, qui in aquis ſubmerguntur, ſt. in Deſſen *Act. med. & philoſ. Hafn.* Vol. IV, A. 1676, Obſ. 42,

Rud. Aug. Behrens Kunſt, ertrunkene Menſchen wieder zu erwecken, Brſchw. 1742, 4. Ein Auszug daraus, ſt. in No. 5 der Hall. Anz. v. J 1744, S. 65—73.

Ein Mittel, ins Waſſer Gefallene zu retten; aus dem Craftsmann 1761, No. 300. Auszug aus einem Briefe Hrn. Joh. Bell, von Oporto geſchrieben, überſ. von Hrn. Prof. Käſtner, ſt. im 2 St. des 26 B. des Hamb. Magaz. S. 205; im Stuttg. allg. Magaz. v. J. 1767, S. 489, und im Arzt, 6 Th. S. 377, f.

Nouvelle experience pour ſauver les Noyés, par Mr. BONAMY; Article extrait des regiſtres de la Societé d'agricult. du commerce & des arts, au bureau du Nantes, du 4 Juin 1770, ſt. in No. 30 der *Gaz. ſalut.* v. J. 1770.

D. überſ u. d. Titel, Neue Erfahrung von Rettung im Waſſer verunglückter Perſonen, ſt. im 60 St. des neuen Hamb. Magaz. 1771, 8. S. 573—576, und im 5 B. der Berl. Samml. S. 607.

Relation de Mr. le Marquis DE COURTIVRON, ſur un noyé, qui a été rappellé à la vie, & qui avoit reſté ſous l'eau une demiheure, ſt. in der *Hiſt. de l'Acad. R. d. Sc. de Paris*, Année 1757, à Par. 1762, 4. S. 32, f.

RUD. GUIL. CRAUSE diſſ de reſtitutione in vitam ſuffocatorum laqueo vel in aqua. Jen. 1705, 4. 4 B.

JO. PET. EBERHARD diſſ. de ſubmerſorum vita reſtituenda. Hal. 1767, 4. 3½ B.

Eb. deſſ. Abh. von den Mitteln ertrunkene Perſonen zu retten. ſt. im St. der Hall. Anz. v J. desgl. im 33—35 St der Mindiſchen Beytr. z. N. und Vergn. a. d. J 1771.

MART. FOGELII Obſſ. de ſubmerſis, ſt. in *Miſc. Nat. Cur.* A. 1675. & 1676, Obſ. 125.

PETR. FORESTI Obſſ. de quibusdam aqua fere ſuffocatis, & iisdem ad vitam revocatis, ſt. in Deſſen *Obſſ. & curat. medicinal. ac chirurg. Opp. omn.* To. II. Rothom. 1653, f. Lib. XV, Obſ. 26, S. 146, f.

Eb. Deſſ. Obſ. de ſubmerſione aquæ, ſt. eb. daſ. To. IV, Lib. VI, Obſ. 33, S. 194.

Relation ſur le prix gagné par Mr. Jooſten à Manheim, pour avoir rappellé à la vie un enfant noyé, avec une reflexion de Mr. JOS. DU FRESNE de FRANCHEVILLE ſur les noyés rappellés à la vie, ſt. in der *Gaz. litt. de Berl.* v. 1 Jul 1765, S. 207, f. und v. 8 Jul S. 213.

CHR.

CHR. FR. GARMANNI Obſ. de aqua ſubmerſis, ſt. in den *Miſc. N. C. A.* 1675 & 1676, Obſ. 89.
Ant. v. Haen, ſ. oben, S. 351.
Mich. Cph. Hanow, ſ. oben, S. 504.
Phil. Gabr. Hensler, S. oben, S. 351.
JO. MAUR. HOFFMANNI Obſ. de puero aquæ ſubmerſo, & tanquam mortuo extracto, dein vitæ reddito, ſt. in den *Miſc. Nat. Cur.* Dec. II. A. 8. Obſ. 186.
Précis d'une lettre de Mr. JACQUIN, ſur les remedes employés pour les Noyés, ſt. in der *Gaz. ſalut.* v. J. 1772.

Bericht des Hrn. D. Jooſten, zu Neuſtatt an der Hardt, an die churpfälz. Akad. der Wiſſ. von der Errettung eines den 27 Apr. 1765 ertrunkenen Kindes von viertehalb Jahren, (wofür derſelbe den von der churpfälz. Akad. ausgeſtellten Preis von 100 Thalern erhalten hat,) ſt. in Jo. Conr. Loebe Ehre Gottes aus der Betr. des H. und der Erde, 4. B. Nürnb. 1768, gr. 8. S. 396—403.
Nachricht von einem, von Hrn D. Jooſten 1765 wieder zum Leben gebrachten ertrunkenen Knaben, ſt. nebſt andern ähnlichen Beyſpielen, im 36 St des *Alt. gel. Merc.* a. d. J. 1765, S. 107, f. und im 1 St. des 8 B. der phyſ. ökon. Auszüge, Stutg. 1766, 8. S. 151—153.
Siehe auch oben Francheville.

Mémoire ſur la maniere la plus ſimple & la plus ſûre de rappeller les Noyés à la vie; qui a remporté le prix des arts, au jugement de l'Acad. d. Sc. d. b. l. & d. a. de Beſançon, par Mr. ISNARD. à Paris 1759, 8.
D. überſ. u. d. T. Iſnards heilſamer Unterricht, wie man den Ertrunkenen auf die leichteſte und ſicherſte Art wieder zum Leben verhelfen könne. Aus dem Franz. überſ. und mit Anmerk. verſehen. Straßb. 1760, 8. 54 S.
Auszug aus Hrn. Iſnards Methode, die Ertrunkenen wieder zurecht zu bringen, ſt. in No. 204 und 205 der Staats- u. gel. Zeit. des Hamb. unp. Correſp. v. J. 1767, und im 43 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1768.

Eb. Deſſ. le cri de l'humanité en faveur des perſonnes noyées, ou Moyens faciles pour les rappeller à la vie. à Par. 1762, 8. 48 S.
JO. CHRIST. KUNDMANN Obſ. de reſuſcitatione in aquas delapſorum & pene ſuffocatorum, ſt. im 7 B. der *Act. phyſ. med. Acad. Nat. Cur.* Obſ. 124.
Cph. Jac. Mellins Landapotheke, Augsb. 1776, 8. S. 84—88.

E. A. PAPII diſſ. exhibens tum modum & cauſam mortis in aqua ſubmerſorum, tum etiam generalem methodum ac remedia, quibus illi, qui in aqua vel fumo carbonum, vel frigore extincti videntur, ad vitam iterum reſuſcitari poſſunt. Herbip. 1771, 4. 3 B.
D. Ueberſ. ſt. in Baldingers Magaz. vor Aerzte, 6 St. S. 480, fgg.
J. G. Pietſch Beſchreib. und Unterricht von der bequemſten und zuverläßigſten Art, Ertrunkenen zu helfen, ſt. im 41 St. der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1761, desgl. im 183 St. der Leipz. Samml. 1761, 8. S. 208—212.

Mémoire concernant une fille de Lille en Flandre, âgée de 19 ans, qui, étant tombée le 10 Fevr. 1770, dans la riviere de la baſſe Deuſle, & y etant reſtée 21 minutes, fut rappellée à la vie, par les ſecours que lui a donnês le Sr. ALEX. PIONNIER, ſt. int *Journ. d Scav.* Sept. 1770, S. 453—458.

Sur la methode nouvelle de Mr. SAULQUIN, Chirurgien de Bretagne, pour rappeler les Noyés à la vie, ſ. *Journ. encyclop.* v. 15 Jul 1760, S. 121, f. und No. 22 der *Gaz. ſalut.* v. J. 1761.

GODOFR. SCHUBARTI Obſ. de aqua ſubmerſis, ſt. in *Miſc. Nat. Cur.* A. 1675 & 1676, Obſ. 75.

Jo. Heinr. Schulzens Nachricht von den neueſten Verſuchen, im Waſſer verunglückte Menſchen wieder zu erwecken, ſt. in No. 33 der Hall. Anz. v. J 1743, und in No. 5 derſelb. v. J. 1744.

EUSEB. SGUARIO diſſ. epiſtol. intorno al ravivar i ſommerſi. in Venez. 1761, 8. 69 S

Moyens qu'on doit employer pour rappeller à la vie ceux qui ſont dans un état de mort apparente, par Mr. SMITH, ſt in No. 16 der *Gaz. ſalut.* v. J. 1769.

Anweiſung, wie man Ertrunkene wieder zum Leben bringen könne, ſt in Fr. Aug. Weiz churſächſ. Landphyſicus, 1 Jahr, 1771, gr. 8. 3 St S. 33—45, und im 2 B der oek. Nachr. der patriot. Geſellſch. in Schleſ. a. d. J. 1774, S. 305—308.

JO. JAC. DE ZIEGLERN diſſ. de ſubmerſis, & methodo illis ſuccurrendi, Baſil. 1754, 4. 4 B.

Eruca, ſiehe Rauke. Raupe.

Erve, echte Erve, Ervum verum *Camer.* Ervum leguminibus pendulis *Linn. H. C.* Ervum Ervilia, germinibus undato-plicatis, foliis impari-pinnatis *Linn.* Fr. Ers. Die Pflanze wächſt in Italien, Frankreich, Spanien, und im Orient, wild. Sie iſt jährlich, und treibt eckige ſchwache Stängel, welche 1½ Schuh hoch und an jedem Gelenke mit einem gefiederten Blatte beſetzt ſind, welches aus 14 bis 15 Par Lappen beſteht. Die Blumen kommen neben an den Stängeln, auf Stielen, die 1 Zoll lang ſind, heraus. Auf jedem Stiele ſtehen zwo blaßröthliche Blumen, auf welche kurze, etwas zuſammen gedrückte Schoten folgen, von denen jede 3 bis 4 runde Samen in ſich ſchließt. Sie kann, wie die gemeine Erbſe, gezogen werden, erfordert aber einen warmen Boden, und eine offene Lage. Ein Korn bringt 8 bis 10 Halme mit vollkommenen Schoten, und es ſchüttet dieſe Pflanze alſo reichlich. Ihr

Stroh

Stroh iſt ein gutes Futter für das Vieh. Ihre Samen ſind eine Speiſe der Menſchen und des Viehes; ſie haben aber zu viele Luft in ſich, und tödten nicht nur öfters Hühner, ſondern haben auch bey Menſchen eine gänzliche Niederſchlagung der Kräfte, unter den Pferden aber epidemiſche Krankheiten, eine Schwäche der Knie ꝛc. verurſacht. Sie kochen ſich auch nicht weich, und ſchmecken übrigens wie gemeine Linſen. In der Theurung kann man ſie zu Brod gebrauchen. Ehemahls hat man ſie als ein äuſſerliches erweichendes und auflöſendes Mittel zur Arzeney empfohlen.

S. Rammelt Anmerkung vom Ervum Ervilia, ſt. in Hrn. Prof. Schrebers Neuer Cameraliſchr. 6. Th. Halle 1766, gr. 8. S. 673.

Erve, Walderve, Gr. und Lat. Orobus, Fr. Orobe. Von dieſem Pflanzengeſchlechte führe ich nur einige Sorten an, welche, ihres Nutzens wegen, die merkwürdigſten ſind.

1. **Frühlingserve, Faſanenkraut, Waldkichern, rothe Waldwicken,** Orobus vernus; Orobus ſylveſtris vernus; Orobus ſylvaticus purpureus vernus *C. B.* Orobus vernus, foliis pinnatis ovatis, ſtipulis ſemiſagittatis integerrimis, caule ſimplici *Linn.* Ein hartes und nutzbares Staudengewächs, theils in guten lockern Boden, unter den ſtrauchigen Hügeln, theils viel ſchöner und anſehnlicher im fetten naſſen Grunde, in ſchattigen, dichten Laubhölzern, die den jährlichen Ueberſchwemmungen ausgeſetzt ſind. Es hat eine ſehr zaſerige, braune, perennirende Wurzel, macht daſelbſt ſtarke Stöcke, und 2 Fuß hohe Stängel, welche im Frühlinge recht prächtige purpurrothe Blumenſträuße bringen, die aber beym Verwelken blau werden. Auf ſie folgen dünne, langrunde Schoten, welche 1½ Zoll lang ſind, und ein einziges Fach haben, in welchem ſich 4 bis 5 längliche, bittere Samen befinden, die im Junius reif werden, und dem Federwildbrete wohl zu Statten kommen, auch als eine Arzeney in kalten Flüſſen gerühmt

gerühmt werden. Aus den Blumen hohlen die Bienen etwas Stoff zu Honig. Man hat von dieſer Sorte eine Varietät mit blaſſen Blumen, die in einigen Gärten gezogen wird.

Anmerkung von dem Gebrauch des wilden Ervenſamens in den podagriſchen kalten Flüſſen (und ſonderlich in derjenigen Art kalter Flüſſe, die ihren Sitz in den Lenden hat,) von Herrn Ritter, ſt. in der überſ. Sammlung auserleſ. Wahrnehm. 6 B. 2 St. Straßburg 1761, 8. S. 155, f.

2. **Knollige Walderve, Waldwicke mit knolligen Wurzeln,** Orobus radice tuberoſa *Riv.* Orobus ſylvaticus, foliis oblongis glabris *Tourn.* Orobus tuberoſus, foliis pinnatis lanceolatis, ſtipulis ſemiſagittatis integerrimis, caule ſimplici *Linn.* Man findet dieſe Sorte in dem mitternächtlichen Europa, auch in Schwaben und in der Schweitz, auf Wieſen, und im ſchlechten Heideboden. Sie hat eine perennirende, kriechende, und aus einer großen Menge von Knoten und Zaſern beſtehende, Wurzel. Ihr Stängel treibt nur zu oberſt einige wenige Aeſte, wächſt aufrecht, und ungefähr 1 Schuh hoch. Die Blumentrauben ſtehen auf ziemlich langen Stielen in den Winkeln der Blätter, und beſtehen aus 3 bis 4 rothen Blumen, welche das Mittel zwiſchen der Roſe und dem Purpur halten, und ſich im May und Junius zeigen. Auf ſie folgen lange, kegelförmige Schoten, welche 6 bis 7 rundliche Samen in ſich ſchließen, die zu Anfange des Julius reif werden. Man kann ſie ſehr leicht durch die Wurzeln fortpflanzen, welche ſich faſt eben ſo ſtark, wie die Erdmäuschen (ſ. oben, S. 294,) vermehren. Die Wurzel iſt ſüß, ſchmack- und nahrhaft, und wird in Scotland gekocht, nicht nur als eine angenehme Speiſe, ſondern auch als ein gutes Bruſtmittel gebraucht. Aus ihren Blumen entlehnen die Bienen etwas Stoff zu Honig.

3. **Schwarzes Faſanenkraut, hohe, glatte Walderve, falſche oder unechte Süßholzſtaude, hohe ſtaudige Waldkichern,** Orobus caule ramoſo

Royen.

Royen. Orobus ſylvaticus foliis viciæ *C. B.* Orobus niger, caule ramoſo, foliis ſexjugis ovato-oblongis *Linn.* Dieſe Sorte wächſt auf den Gebirgen in Deutſchland, und in der Schweitz, wild. Ihre Wurzel iſt perennirend, lang, dick und ſüß. Ihr Stängel wächſt buſchig, aufrecht, und ungefähr 2 Schuh hoch. Ihre Blätter ſind immergrün, ſchleimig und ſüßlich, und geben ein ziemlich gutes Futter. Von den Wurzeln haben die Engländer ſich einſt in einer Belagerung eine ganze Zeitlang erhalten.

Ein vorzüglich gutes Futterkraut, iſt auch 4. die **gelbe Erve,** Orobus alpinus latifolius *C. B.* Orobus caule ramoſo erecto, foliis ovato-lanceolatis *Hall.* welche man in Sibirien, in der Schweitz, bey Verona und auf den pyrenäiſchen Gebirgen, wild findet. Sie hat die Stellung der Frühlingserve, aber ihr Stängel iſt höher, dicker und größer, wächſt oft über 4 Schuh hoch, und iſt gefurcht, eckig und aufrecht. Die Blätter ſind zahlreich und glatt. Die Blumen ſind gelblich.

Erweichen der Knochen, ſiehe unter **Knochen.**

Erwürgen, heißt bey der Jägerey, wenn ein Wild weder erlegt, noch gefället, ſondern durch Hunde gehetzet wird, ſo daß ſie daſſelbe umbringen.

Erwürgte Perſonen, ſiehe oben, S. 342, fgg.

Eryngium, ſiehe **Mannstreu.**

Eryſimum cereale, ſiehe **Buchweitzen.**

Eryſimum vulgare, ſiehe **Hederich.**

Eryſipelas, ſiehe **Roſe.**

Erythrina, ſiehe **Korallenbaum.**

Erythrinus, ſiehe **Rothfeder.**

Erythronium, ſiehe **Hundszahn.**

Erythroxylon, ſiehe **Eiſen-Holz.**

Erz, L. Aes, Fr. Airain. 1. Eine jede Erd- oder Stein-Art, welche ein Metall oder Halbmetall bey ſich führt, ein mit Schwefel oder Arſenik genau verbundenes Metall oder Halbmetall. In dieſem Verſtande

wird

wird das Wort **Erz** in dem Bergbaue am häufigſten gebraucht, wo man aber nur diejenigen Bergarten mit dieſem Nahmen zu belegen pfleget, in denen der metalliſche Theil die Oberhand behält. **Golderz, Silber-Erz, Kupfererz, Zinnerz, Bleyerz, Eiſenerz, Spießglanzerz, Glaserz, Hornerz, Fahlerz, rothgüldenes Erz, ſtrengflüſſiges Erz** u. ſ. f. Von mehrern Arten des Erzes wird auch der Plural **die Erze** gebraucht. In weiterer Bedeutung werden im Bergbaue auch einige andere Mineralien, wenn ſie mit Erd- oder Stein-Arten vermiſcht ſind, **Erze** genannt. So hat man **Alaunerz** und **Vitriolerz**, Erd- oder Stein-Arten zu bezeichnen, welche Alaun oder Vitriol bey ſich führen.

2. Eine Miſchung mehrerer Metalle. In den erſten Zeiten des Bergbaues, da man die Kunſt, die Metalle zu ſcheiden noch nicht verſtand, ſchmelzte man die aus der Erde geförderten Erze ohne Wahl und Scheidung zuſammen, und nannte das daraus entſtandene Metall gleichfalls **Erz**. Weil man aber den Werth des Goldes und Silbers gar bald einſehen und deſſen Erze von den Erzen der übrigen Metalle abſondern lernte, ſo bekam in den folgenden Zeiten nur eine Miſchung der übrigen Metalle, beſonders wenn das Kupfer den vornehmſten Theil deſſelben ausmachte, den Nahmen **des Erzes**, doch mit Ausſchließung des Eiſens, deſſen Erz ſich ſowohl in der äuſſern Geſtalt, als auch in der Bearbeitung ſehr deutlich von den Erzen der übrigen Metalle unterſchied. Daher iſt es vermuthlich auch gekommen, daß das Worts **Erz** in den mittlern Zeiten für **Metall** überhaupt gebraucht wurde, doch mit Ausſchließung ſowohl des Goldes und Silbers, als auch des Eiſens. Beſonders brauchte man dieſen Nahmen von dem von andern Metallen noch nicht ganz geſchiedenen Kupfer. **Corinthiſches Erz**, ſiehe in **K**. Im gemeinen Leben führt noch jetzt ein vermiſchtes Metall, worin das Kupfer den vornehmſten Theil ausmacht, **Glockenſpeiſe**,

imglei-

ingleichen eine Miſchung von Kupfer und Meſſing, Fr. Bronze, (ſ. Th. VI, S. 787) den Nahmen des Erzes.

Erz, (Himmel-) ſiehe in H.

Erz-Gang, ſ. Gang im Bergbaue.

Erziehungs-Anſtalten, ſiehe Schul- und Erziehungs-Anſtalten.

Es, Eschen; ſiehe Ducaten-Aeßchen.

Esbarber, ſiehe Beſchneiden.

Eſcalemberg, ſiehe Berg-Baumwolle.

Eſcalier, ſiehe Treppe.

Eſcalin, ſiehe Schilling.

Eſcarballe, Eſcarbeille; ſiehe Th. X, S. 735.

Eſcarbot, ſiehe Käfer.

Eſcarlate, ſiehe Scharlach.

Eſcaveſſade, ſiehe Halfter.

Eſch, ſiehe Eſche.

Eſcharotica, Brennmittel; ſiehe Brennen der Pferde.

Eſche (*), ein Wort, welches in den gemeinen Mund-Arten ſowohl Oberdeutſchlandes als Niederſachſens häufig vorkommt, aber ſelten richtig verſtanden wird. Es bedeutet 1. die ſämmtlichen zu einem Dorfe gehörigen Getreidefelder, wie das Hochdeutſche **Flur**, die zu einem bewohnten Orte gehörigen Aecker.

2. Meh-

(*) In den gemeinen Mundarten lautet dieſes Wort auch Oeſche. In einigen Gegenden iſt es männliches Geſchlechtes, der Eſch. Im mittlern Lateine bedeutet Aiacis, Agicis, Aicis, Aizes, Aizis, Aizum, theils einen jeden Diſtrict, ein jedes Gebieth, theils auch einen Hof, eine Wohnung, mit den dazu gehörigen Grundſtücken, Manſum. In Auvergne iſt Aize, ein Anger, ein an ein Haus ſtoßendes ungebauetes Stück Landes. In einer Urkunde von 1070 bey dem **Martene** Th. 1. Ampliſſ. Collect. S. 481 kommen tres *eſcæ* terræ vor, vbi ſeminantur duo modii frumenti & amplius, wo der Herausgeber des **du Fresne** für eſcas ohne Noth acras leſen will. Noch öfter kommen in den mittlern Zeiten Oſca, Oſka, Oca, Ocha, Hochia, Oſcha, Oſchia, Olca u. ſ. f. von einer Flur, einer Reihe zuſammen ſtoßender Aecker vor, welche Bedeutung Ouſche und Oſche in Nivernois noch hat. S. auch Elter, welches gleichfalls hierher zu gehören ſcheinet.

2. Mehrere an einander liegende, verſchiedenen Beſitzern gehörige Aecker, welche nicht anders als durch Furchen oder Raine von einander abgeſondert ſind. In dieſer Bedeutung, welche es mit dem Worte Flur gleichfalls gemein hat, iſt es in Weſtphalen üblich, und wird alsdann den **Kampen** entgegen geſetzet, welches befriedigte, mit Zäunen oder Feldmauern von andern Aeckern abgeſonderte Grundſtücke bedeutet.

3. Ein Theil der bey einem Orte befindlichen, oder einem Eigenthümer gehörigen Felder, ſo fern derſelbe zu einer und eben derſelben Zeit beſtellet wird. So pflegt man in Oberdeutſchland, beſonders in Schwaben, die Felder in drey **Eſchen** einzutheilen, in die **Sommer-Eſche, Winter-Eſche** und **Brach-Eſche.** In Sachſen nennet man einen ſolchen Theil eine **Art**, in Niederſachſen einen **Schlag**. Siehe **Art**, und **Zelge.**

4. Das Recht der Weide oder der Hütung in der **Eſche** zur gehörigen Zeit, nähmlich wenn die Aecker brache liegen, im Oberdeutſchen. **Die Eſche und Trift haben.**

Eſche, Eſchbaum, Eſchern, Aeſche (*), L. Fraxinus, Fr. Freſne, Frêne. Hierunter verſtehen die meiſten alten Schriftſteller die gemeine **Aeſche** (Fraxinus excelſior); die neuern aber dieſe ganze Gattung mit vermengten und ganz getrennten Geſchlechern, deren Zwitter-Blume entweder keinen oder einen in 4 Stücke getheilten Blumenkelch, entweder keine, oder eine vierblätterige Blumenkrone, zwey Staubfäden, und einen Staub-

Weg

(*) Aeſche, in Oberdeutſchland Aſche, Fränkiſch und Alemanniſch Aſch, Angelſ. Aeſc, Engl. Aſh, Dän. und Schwed. Ask, Holl. Eſch, kommt mit dem Latein. Nahmen Aeſculus oder Eſculus genau überein, weil der Same dieſes Baumes den erſten Menſchen zur Speiſe gedient hat. **Wachter** läßt ihn von dem Griech. Worte ἰσχυς, Stärke, abſtammen, weil das Holz dieſes Baumes überaus zähe und ſtark iſt. **Friſch** hingegen findet eine ſtarke Aehnlichkeit zwiſchen dieſem Nahmen und dem Hebr. אשל

Weg hat, und nur eineu lanzenförmigen Samen hinterläßt, die weibliche aber nur einen einzigen lanzenförmigen Staubweg hat.

1. **Die Edel-Aeſche, gemeine Aeſche, Wald-Aeſche, Geißbaum-Aeſche,** Fraxinus excelſior *C. B.* Fraxinus vulgarior *J. B.* Fraxinus excelſior, foliolis ſerratis, floribus apetalis *Linn.* Dieſer Baum wächſt in ganz Europa, mehr oder weniger wild, und gibt einen der nußbarſten im Holze ab. Er treibt vor andern Laubhölzern einen hohen, ſtarken und dabey ſehr geraden glatten Stamm, zumahl, wenn er in einem guten ſchwammigen feuchten Boden ſteht, woraus er Saft genug ziehen kann. Man findet ihn auch in flachen Wäldern von dergleichen Lage, an den Säumen, in den Eisbrüchen, und wo das Waſſer länger ſteht, als ſonſt. Er wächſt daſelbſt wohl, wenn er Kühle, Schatten, Feuchte, und einen lockern guten Grund hat. Sonſt aber iſt er auch in verſchiedener Lage und Höhe, an den anſteigenden Mittelgebirgen, im dicken Gebüſche, wo er einen hohen, geraden, aber nicht ſonderlich ſtarken Schaft treibt, auch ſchnell wächſt, und ſich ſtark vermehret. Doch finden ſich oft Aeſchen an hohen ſteinigen und andern harten Oertern, wo man ſie nicht vermuthet, da ſie von Samen erwachſen ſind, und ihre Wurzeln auch ſehr tief zwiſchen Felſen haben ſchlagen können. Die äuſſere Rinde iſt aſchfarbig braun, und bleibt bis in 30 Jahre glatt, nachher aber fängt ſie an Riſſe zu bekommen, welche von Jahren zu Jahren ſtärker werden. In manchem Grunde iſt das Holz ſehr hart, ſo, daß es den Nußbaum einiger Maßen übertrifft, ob es gleich ſonſt nur eine mittlere Härte, wie das bey den alten Birkenſtämmen, hat. Wenn es jung iſt, iſt daſſelbe weiß, und zähe wie Leder; nachher wird es bräuner, und iſt im Kerne blaßbraun, faſt wie bey der Eiche und Roßkaſtanie. Sonſt iſt das junge Holz ſchön gewäſſert, und ſpielt ſehr ins ſeidenhafte; an dem alten

hingegen vergrößern ſich die Narben nach und nach, wie bey den Eichen. Wenn das Holz recht dürre geworden iſt, will es faſt keinen Hieb annehmen, daher es wegen ſeiner Feſtigkeit auch **Stein-Aeſchenholz** genannt wird. Die **Zweige** ſind nicht häufig, ſtehen ziemlich regelmäßig von einander ab, und wachſen ganz gerade, ohne ſich ſonderlich auszubreiten, oder weit herunter zu hangen, welches der ganzen Krone, und beſonders dem Wipfel, vor andern ein gutes und ſehr unterſcheidendes Anſehen gibt. Die ſtumpfen, weichen, dicken und ſaftreichen Enden der Zweige, machen die Aeſchen, ſo lange ſie ohne Laub ſind, vor andern kenntlich. An dieſen laufen die **Knoſpen** zu Ende des März ziemlich auf. Das im May ausbrechende, und dem Laube der jungen oder auch der fremden ſchwarzen und andern Wallnüſſe ziemlich gleich kommende **Laub**, beſteht aus 7, 9, 11 bis 13 länglich zugeſpitzten, gezahnten, kleinern Hauptblättern, welche parweiſe gegen einander über an den Blätterſtielen befeſtigt, auf beyden Flächen von einer ſchönen grünen Farbe, auf der untern aber ein wenig heller und glätter ſind, auf welcher auch noch eine weiße Ader der Länge des Blattes nach hinläuft. Die **Blüthe** erſcheint noch vor oder mit dem ausbrechenden Laube, bey uns zu Anfange des Maymonathes, wie an den Gebirgen; in wärmern Gegenden aber ſchon in der Mitte des März oder April. Sie kommt in kleinen faſerigen Sträußen oder auch Trauben hervor, und beſteht entweder in wahren fruchtbaren Zwitterblumen allein, oder in eben dergleichen, die aber mit weiblichen Zwitterblumen vermiſcht ſind. Auſſer dieſen erwachſen aus ihrem Samen noch ins beſondere Pflanzen, die nur mit weiblichen Blumen allein verſehen ſind. Das **Samenbehältniß** beſteht in einem länglichen, platten, zugeſpitzten, häutigen, braunen Bälglein, welches ganz dünn und aus zwey Theilen zuſammen geſetzt iſt, und von **Dühamel** mit einer Vogel- oder Gänſe-Zunge verglichen

glichen wird, daher es auch Ornithogloſſum, Lingua avis, anſeris oder paſſerina, heißt. Der Same iſt ein weißes oder weißröthliches, längliches, faſt ovales, plattes, oben zugeſpitztes und unterwärts ſtumpfrundes Korn, von einem bittern, herben und ſcharfen Geſchmacke, und wird im October reif.

Die Aeſchen werden am beſten durch das Säen ihres Samens **fortgepflanzt**. Dieſes kann nun entweder an ſolchen Orten geſchehen, wo ſie ſtehen bleiben ſollen, oder auch in einer Baumſchule. Die Schriftſteller pflegen gemeiniglich eine von dieſen Methoden ohne Ausnahme für die beſte auszugeben; allein, zu gewiſſen Abſichten iſt es gut, die jungen Bäume in einer Baumſchule zu ziehen, zu andern aber iſt es beſſer, ſie da zu ſäen, wo ſie ſtehen bleiben ſollen. Man hat hierbey zu überlegen, ob man ſeine Aeſchen zwiſchen Hekken, oder als Fällholz, oder in Wäldern, oder in Haufen auf bloß geſtellten Gegenden, wie in Thiergärten, oder auf bloßen Hügeln, wo ſonſt wenig gutes wächſt, pflanzen will, und nach dieſen verſchiedenen Umſtänden muß man ſein Verfahren einrichten. Will man ſie zwiſchen Hecken haben, ſo thut man am beſten, ſie in einer Baumſchule zu ziehen, und ſie vermittelſt einer zweymahligen Verpflanzung dahin zu ſetzen. Will man ſie in Haufen oder zum Fällholze haben, ſo iſt es am beſten, ſie auf dem Flecken zu ſäen. Will man aber einen Theil großer Wälder daraus machen, ſo muß man ſich nach dem Boden und deſſen Lage richten; denn auf einem recht guten Boden gerathen ſie am beſten durch das Verpflanzen; iſt aber das Land unfruchtbar, und kann ihnen, nachdem ſie verpflanzt ſind, keine baldige Nahrung geben, ſo iſt es am beſten, ſie darauf zu ſäen. Es kommt hierbey zuvörderſt darauf an, eine gehörige Quantität guten Samen zu bekommen. Dieſen muß man nicht kaufen, weil man dabey niemahls von ſeiner Güte gewiß verſichert ſeyn kann. Man kann ihn mit leichter

Mühe auf das vortheilhafteſte ſammeln. Man muß ſich einen großen lebhaften und friſchen Baum ausſuchen, und Acht geben, wenn die ſo genannten Schlüſſel deſſelben reif werden. Alsdann läßt man den Baum ſtark ſchütteln. Wollen ſie nun, wie bey einigen Witterungen geſchieht, nicht gut abfallen, ſo ſchneidet man eine Quantität von den Bündeln ab, und ſuchet die beſten, volleſten und größten aus. Hat man alsdann den Samen, ſo kann man mit dem Säen deſſelben ſeinen Abſichten gemäß verfahren.

Um den Aeſchenbaum in einer Baumſchule zu ziehen, läßt man in der letzten Woche des Octobers, welches die Zeit iſt, in welcher die Schlüſſel reif ſind, ein kleines Beet wohl umgraben und von allem Unkraute reinigen. Am beſten iſt es, ein ſolches Stück Land dazu zu nehmen, welches vorhin noch nicht bearbeitet worden iſt. Der Boden muß leicht, aber nur ſchlecht ſeyn. Hat man die Wahl, ſo iſt ein ordinärer Lehm allemahl vorzuziehen. Wenn dieſe Erde durch Umgraben und Brechen ihrer Klöße wohl bereitet iſt, müſſen die Schlüſſel der Aeſchenbäume auf dem Fußboden eines luftigen Zimmers, wo die Sonne nicht hinkommt, ausgebreitet werden. Wenn ſie ſolchergeſtalt ein wenig getrocknet ſind, ſäet man ſie dick in ſeichte Furchen, die quer über das Beet, 4 Zoll von einander, gezogen ſind. Alsdann muß man mit einer Harke die Erde darüber ſcharren, das Beet ganz eben machen, und ſie ſolchergeſtalt der Natur überlaſſen. Man ſieht nichts eher davon, als nach ungefähr 17 Monathen; alsdann kommen ſie in Menge hervor. Sowohl während der Zeit, daß der Same in der Erde liegt, als auch, wenn er ſchon aufgegangen iſt, muß das Beet von allem Unkraute rein gehalten werden; und im Frühjahre muß man, wenn nicht häufige Regengüſſe fallen, die Pflanzen ein wenig begießen. Bisweilen, wenn die Schlüſſel beym Sammeln recht reif geweſen ſind, wenn die Erde friſch und

gut,

gut, und die Witterung inſonderheit zuträglich iſt, ſchießen ſie ſchon im erſten Frühlinge hervor; gemeiniglich aber liegen ſie bis zum folgenden. Man muß bey Zeiten eine Baumſchule bereiten, die jungen Bäume aus dieſem Beete darein aufzunehmen, denn der Aeſchen-Baum kann das Verpflanzen ſeiner erſten Schoſſen weit früher ertragen, als alle andere Bäume. Man hat es mehrentheils gut gefunden, dieſelben, nachdem ſie 6 Monathe gewachſen ſind, aus dieſem Beete wegzunehmen; denn ein Sommer iſt ſchon genug dazu; und man kann es auch deswegen nicht länger aufſchieben, weil ihre Wurzeln ſehr geſchwinde fortſchießen. Man muß daher, im Herbſte nach ihrer erſten Erſcheinung über der Erde, eiu größeres Stück landes wohl umgraben, und vom Unkraute reinigen laſſen, und kleine Gräben, 3 Fuß von einander, darauf machen, die ſo tief und weit ſind, daß die Wurzeln der hineinzuſetzenen Bäumchen nicht beſchädiget werden. Alsdann muß man die jungen Bäume aufnehmen. Es wird aber in dieſem Stücke bey den Aeſchen weit mehr Sorgfalt erfordert, als bey vielen andern Bäumen, und zwar eben deswegen, weil ſie ſo viel jünger, als andere, verſetzt werden müſſen. Die Wurzeln muß man ein wenig mit dem Spaten löſen, und alsdann, ohne ſie zu zerbrechen, behutſam heraus nehmen. Von der gerade herab ſchießenden Haupt- oder Herz-Wurzel muß man einige Zoll abnehmen, die andern Wurzeln aber müſſen bleiben, wie ſie ſind. Alsdann müſſen die jungen Bäume behutſam in die Gräben, ungefähr 15 Zoll von einander, geſetzt werden, und man muß die Erde um ſie herum feſt andrücken. In dieſer Baumſchule müſſen ſie 4 Jahre ſtehen, und alsdann an die Oerter gebracht werden, wo ſie bleiben ſollen. Damit ſie aber regulär wachſen mögen, muß man, ſo lange ſie in dieſer Baumſchule ſind, in dieſer Abſicht für ſie ſorgen. Alles Unkraut muß abgehalten werden, damit ſie volle Nahrung bekommen, und in jedem Winter

ter müſſen ihre Seitenzweige beſchnitten werden. Es kommt ihrem Wuchſe ſehr gut zu Statten, wenn die Erde zwiſchen ihren Reihen in jedem Frühjahre umgegraben wird; imgleichen, wenn man in der erſten Zeit, da ſie in die Baumſchule gebracht werden, dafür ſorget, daß ſie ſich aufrecht halten, und daß die Erde wohl um ſie ſchließe, welches durch Niedertreten am beſten geſchehen kann. Im vierten Jahre müſſen ſie ſpät im Herbſte aus dieſer Baumſchule genommen, und zwiſchen den Hecken, wo ſie ſtehen bleiben ſollen, oder in die neuen Waldpflanzungen gebracht werden, wo man ſie aufrecht einſetzen, und auch in ſolchem Stande zu erhalten ſuchen muß. In Hecken müſſen ſie ungefähr 25 Fuß von einander ſtehen. In Wäldern, wo man ſie, um gutes Nutzholz davon zu bekommen, lange ſtehen laſſen will, kann man mit gutem Nutzen unter den andern daſelbſt geſetzten Bäumen, nach einem jeden dritten Baume, eine Aeſche ſetzen, und zwar ſo, daß ſie 9 Fuß von einander zu ſtehen kommen. Will man lauter Aeſchen ziehen: ſo iſt die beſte Methode, ſie an ſolchem Orte überall 8 Fuß weit von einander zu ſetzen. Am Ende des erſten Jahres muß man einen Baum um den andern 6 Zoll weit von der Wurzel abſchneiden. Man muß die ſchlechteſten dazu nehmen, und die geradeſten und beſten ſtehen laſſen. Dieſes verdünnet die Pflanzung gleich um die Hälfte, und gibt eine doppelte Art von Wuchſe. Aus den abgeſchnittenen werden viele ſtarke Schoſſen hervor kommen, aus welchen in 5 oder 6 Jahren gute Stangen werden, die man zu Reifen und vielen andern Dingen gebrauchen kann. Sie werden ſolchergeſtalt zu gehörigen Zeiten einen guten Vorrath junger Aeſchen liefern, die als Fällholz ſehr gut gebraucht werden können, und aus den andern, die ſtehen geblieben ſind, werden ſchöne Bäume, die in 30, 40 oder 50 Jahren, nachdem der Boden beſchaffen iſt, einen anſehnlichen Werth erhalten.

Die

Die Beſchaffenheit des Bodens muß es gleichfalls entſcheiden, ob die ganze Anzahl der Bäume, welche man das erſte Mahl ſtehen läßt, zum Zimmerholze bleiben ſollen, oder ob ſie noch eine andere Verdünnung erfordern. Iſt das letztere, ſo muß es mit Vorſichtigkeit geſchehen, und man muß allezeit die ſchlechteſten zu kleinem Holze abhauen, die längſten und geradeſten aber zum Zimmerholze ſtehen laſſen.

Wenn die Aeſchen an dem Orte, wo ſie ſtehen bleiben ſollen, geſetzt ſind, ſo können einige von den Seitenzweigen abgenommen, die Spitze muß aber niemahls beſchnitten werden. Geſchieht es aber, ſo muß man ſolche Bäume bis auf den Grund niederhauen, und ſie alsdann zu Stangen, oder in einer größern Höhe zum Kappen ſtehen laſſen. Denn, wenn die Spitze einmahl verletzt iſt, ſo kommt niemahls gutes Zimmerholz davon.

Mit der Aeſche iſt der Vortheil verknüpft, daß, wenn ſie ſich zu einem Endzwecke nicht ſchicken will, ſie doch zu einem andern gebraucht werden kann. Wenn man ſieht, daß ein Baum zum Zimmerholze nicht gut iſt, kann man ihn 6 oder 8 Zoll hoch abhauen, da er alsdann ſehr gut gerathen wird. Dieſes kann zu jeder Zeit geſchehen, und der kränklichſte Aeſchenbaum wird ſich wieder darnach erhohlen.

Es ſind noch verſchiedene andere Arten des Pflanzens der Aeſchen zu betrachten, als: 1) wenn ſie einen Theil des Fällholzes abgeben ſollen; 2) wenn man ſie in Wäldern von einem ſchlechten Boden entweder allein, oder zugleich mit andern Bäumen ziehen will; und 3) wenn ſie in Haufen in Thiergärten, oder einzeln auf hohen und unfruchtbaren Gründen ſtehen ſollen. In allen dieſen Fällen, iſt die beſte Methode, ſie da zu ziehen, wo man ſie beſtändig haben will. Solches kann aber, nachdem es die Umſtände erfordern, auf verſchiedene Art geſchehen.

Sollen die Aeſchen einen Theil des Fällholzes ausmachen, ſo ſollte man allezeit billig eine doppelte Abſicht dabey haben, nähmlich: um einige von den Schoſſen zu Stangen unter anderm Fällholze bey den verſchie-

denen Fällen wegzunehmen, andere aber zum Zimmer-Holze ſtehen zu laſſen.

Die Aeſchen können unter dem Fällholze, entweder wenn es erſt angeleget wird, oder nach einigen geſchehenen Fällungen deſſelben, geſetzt werden. Die Methode dabey iſt dieſe: Wenn der Wuchs der andern Stauden einige Höhe erreicht hat, es möge nun aus dem erſten Schuſſe, oder nach einer darauf erfolgten Fällung geſchehen, ſo muß man, mit einer Mauerkelle in der Hand, und mit einigen auserleſenen Aeſchenſchlüſſeln in der Taſche, an den Ort, wo das Fällholz ſteht, gehen. Es muß dieſes zu Ende des Octobers, wenn die Schlüſſel erſt geſammlet, und ein wenig getrocknet ſind, geſchehen. Man muß hierauf die Erde an bequemen Stellen mit der Kelle öffnen, und einige wenige von den Schlüſſeln hinein thun. Dieſe muß man mit der aufgenommenen Erde etwa $\frac{1}{2}$ Zoll hoch bedecken, und die daſelbſt abgefallenen Blätter über die Stelle legen, welche ſelbige ſchützen und feucht erhalten. Man muß ſolche Stellen dazu wählen, die am meiſten leer ſind, wo der Boden am beſten iſt, und wo ſich die meiſte Feuchtigkeit findet, wenn die Lage des Bodens durchgehends trocken iſt. Sie werden alsdann ſehr gut aufſchießen. In dem erſten darauf folgenden Herbſte, oder auch erſt übers Jahr hernach, nachdem ſie entweder im erſten, oder im andern Frühlinge aufgeſchoſſen ſind, muß man ſeine junge Pflanzen unterſuchen, und diejenigen, welche krumm gewachſen ſind, 5 Zoll von der Erde abſchneiden, die andern aber zum Zimmerholze ſtehen laſſen. Hierdurch wird man ſein Fällholz auf eine leichte Art verdicken, und zwar mit den beſten Bäumen, die man nun darein pflanzen kann. Die abgeſchnittenen Aeſchen werden häufige Stangen hervor ſchießen laſſen, die mit dem übrigen Fällholze, bey jedem Fällen, abgenommen werden können. Die andern werden zum Zimmerholze ſehr gut wachſen. Wenn ſie zu dick werden,

ſo muß man einige davon beym erſten Fällen des Fäll-Holzes umhauen, und die Stümpfe, Stangen zu tragen, ſtehen laſſen.

Die Urſache von dieſem beſondern Verfahren iſt folgende. Wenn das Fällholz durch Verpflanzen aus der Baumſchule angeleget wird, ſo gerathen die Aeſchen nicht darin, wenn der Boden nicht beſonders gut iſt. Denn, da dieſelben, zur Verpflanzung aus ihren erſten Beeten, eine ganz andere Zeit erfordern, als andere Bäume, ſo iſt es am beſten, den Vorrath von dieſer Art, ohne dieſe Methode zu ziehen.

Die Aeſchen wachſen auch viel geſchwinder, als andere Arten von Fällholz; und wenn es erſt auch lange nach demſelben dazu geſetzt wird, ſo hat es doch um die Zeit des Fällens, mit demſelben ſchon eine gleiche Größe. Denn, das gemeine Fällholz erfordert zum Wuchſe das erſte Mahl eine Zeit von 12 bis 20 Jahren, die Aeſchen hingegen geben ſchon im 7ten Jahre hernach, wenn ihre Schoſſen bis an den Grund abgeſchnitten werden, gute Stangen.

Wenn das Fällholz durch Säen angeleget wird, ſo kann man die Aeſchenſchlüſſel mit dem andern Samen ſäen. Sie werden alsdann die andern Arten an Wachsthume übertreffen, welches aber keinen Schaden thut; doch iſt es aus vielen Urſachen beſſer, die Aeſchen erſt nachher zu ſäen. Es kommt dabey nicht aufs Gerathewohl an, ſondern ſie kommen alsdann recht an denen Stellen zu ſtehen, wo ſie die beſte Art haben; und der vorhin erwähnte Vortheil, das Fällholz mit einem ſo nützlichen Wuchſe und auf eine ſo leichte Art zu verdicken, iſt gewiß nicht geringe.

Es ſind noch zwo andere Gelegenheiten, bey welchen die Aeſchen am beſten unmittelbar aus dem Samen, an denen Orten wo ſie ſtehen bleiben ſollen, zu ziehen ſind, nähmlich: in Wäldern von einem ſchlechten Boden, wo man ſie zum Zimmerholze beſtimmet, in Thiergärten, und an andern bloß geſtellten Gegenden. Wenn der Boden in Wäldern gut iſt, laſſen ſich die Aeſchen, wenn ſie 4 Jahre alt ſind, ſehr gut dahin verpflanzen, und gerathen ganz wohl, indem die Güte des Bodens den Einhalt, welchen ihr Wachsthum durch das Verpflanzen bekommt, wieder erſetzt.

Iſt

Iſt der Boden aber ſchlecht, und wohl gar ſchlechter, als der Boden der Baumſchule, ſo iſt es nicht beſſer, als den Samen der Aeſchen daſelbſt zu ſäen; denn kein Baum geräth beym Verpflanzen gut, wenn er nicht in einen beſſern Boden kommt.

Was diejenigen Aeſchen betrifft, welche einzeln, oder in Haufen, in Thiergärten, oder andern bloß geſtellten Gegenden ſtehen ſollen: ſo laſſen ſich ſelbige allda aus derſelben Urſache am beſten aus dem Samen ziehen. Die offene Lage des Ortes thut ſonſt ihrem Wachsthume Einhalt, wenn ſie von einem Orte genommen werden, wo ſie Schutz gehabt haben, wie ſich ſolches in Baumſchulen gemeiniglich findet, und es iſt ihnen ſelbige eben ſo ſchädlich, als der unfruchtbare Boden.

In beyden Fällen iſt folgende Methode zu beobachten. Man muß die Erde an jeder Stelle, wo eine Aeſche ſtehen ſoll, 2 Fuß tief öffnen, gut umarbeiten und ihre Klöße wohl brechen laſſen. Alsdann kann man etwa ein Dutzend Aeſchenſchlüſſel von der geſundeſten und beſten Art hinein thun, und ſie mit darüber gelegtem Strauchwerke, oder mit einem niedrigen Zaune, bis ſie aufkommen, beſchützen. Wenn ſie hervor gekommen ſind, kann man die Hälfte davon aufziehen, und die beſten ſtehen laſſen. Nachher müſſen auch alle die andern zu verſchiedenen Zeiten aufgezogen werden, ſo, daß man nur den ſchönſten und regulärſten Schuß ſtehen läßt. Dieſes muß allemahl mit gehöriger Behutſamkeit geſchehen, damit die Wurzeln des ſtehen bleibenden Baumes nicht in Unordnung gebracht werden. Alsdann muß man ihnen mit Pfählen, oder auf andere Art, zu Hülfe kommen, im Winter alle unnütze Zweige abſchneiden, und dafür ſorgen, daß ſie gerade und regulär wachſen.

Die gemeinſte Methode, einen Aeſchenwald anzulegen, beſteht darin, daß man den dazu beſtimmten Boden umpflüget, die Schlüſſel darauf ſäet, und ſie,

wenn ſie einige Höhe erreicht haben, verdünnet. Andere ſäen zugleich auch Haber mit dem Aeſchenſamen, und laſſen, wenn ſie jenen zur gehörigen Zeit eingeärndet haben, dieſen unter dem Schatten und Schutze der Stoppeln frey wachſen. Ich habe dieſer Methode zur Anlegung des Fällholzes bereits erwähnt; allein, wenn man die Aeſchen zum Zimmerholze gebrauchen will, ſo kommt ſelbige der vorhin angezeigten Methode im geringſten nicht bey.

Ueberhaupt iſt das Ziehen derjenigen Aeſchen, die man zum Zimmerholze beſtimmet, an denen Oertern wo ſie ſtehen bleiben ſollen, in dieſen Fällen ungemein vorzuziehen. Wir verlangen von dem Bäumen zum Zimmerholze, daß ſie von einem ebenen und regulären Wuchſe ſeyn ſollen; und das werden ſie, wenn man ſie aus dem Samen an denen Orten, wo ſie bleiben ſollen, zieht, weil ihnen kein Einhalt geſchieht. Die Nahrung ihres Bodens, ſie möge nun häufig oder ſparſam ſeyn, wird ihnen ununterbrochen zugeführet; alle Bäume hingegen, welche verpflanzt werden, bekommen einen Einhalt in ihrem Wachsthume, ehe ihre Wurzeln ſich in der neuen Erde völlig feſt geſetzt haben; keine aber mehr, als die Aeſchen.

Auſſer dem Säen gibt es noch eine andere Art dieſen Baum zu vermehren, wenn nähmlich um die abgehauenen Büſche, welche auf hohen Wrieteln ſtehen, ein Zaun gemacht, die zweyjährigen Loden, mit einem Meſſer bis auf den Kern eingeſchnitten, dieſe aber, wie Fig. 582 zeigt, mit ſtarken hölzernen Haken nieder gebogen und an der Erde befeſtiget werden. Der Zaun wird mit Erde angefüllet, und nach 3 Jahren werden die Pflanzen, weil ſie alsdann ſchon hinlängliche Wurzeln haben, abgenommen und verpflanzet.

a, ein Aeſchenſtamm, der über ſeinen Wurzeln junge Reiſer getrieben hat. *b*, ein geflochtener Zaun, welcher 3 Fuß von dem Stamme herum gemacht wird, und 1 Fuß über der Erde ſteht. *c*, die ausgewachſenen jungen Loden, welche vom Stamme herunter gebogen, und durch die Haken *d* auf der Erde feſt gemacht werden, daß die Loden auf dem Zaune ruhen; alsdann wird der Zaun inwendig herum mit Erde angefüllet.

Es

Es iſt dieſe Art die Bäume abzulegen, auf dem Harze im Gebrauche; und man kann dieſes mit den Rüſtern, Ahorn und andern laubtragenden Bäumen, welche in der Jugend ein ſehr weiches Holz haben, thun.

Die Aeſchen können zu hohen Bäumen aufwachſen. In England hat man dergleichen, wie Ray verſichert, von 132 Fuß länge gehabt.

D. Walker ſah auf einem Kirchhofe, auf den orkadiſchen Inſeln, den Reſt einer Aeſche, welche vor Alter geſtorben war, und von deren Stamme noch eine 16 Fuß hohe Säule ſtand. Der Stamm hatte 5 Fuß über der Erde, 58 Fuß im Umkreiſe.

Gentlem. Magaz. 1766, Sept. S. 408.
Neues Brem. Magaz. 2 B. 1 St. S. 215, f.

Im 50ſten Jahre ſind die Aeſchen gemeiniglich in ihrem beſten Alter. Nach der Zeit können ſie zwar am äuſſern Umfange zunehmen; allein inwendig fangen ſie an, einzugehen. Bisweilen bemerkt mnn an ihnen eine beſondere Krankheit, da nähmlich die ältern Zweige und der Stamm eine ſehr grindige Rinde bekommen; ſ. Th. IV, S. 17, f.

Wegen der weichen ſaftigen Spitzen ihrer Zweige iſt das Wild, auch zahme Vieh, abſonderlich im Früh-Jahre, den Loden ſehr gefährlich; ja, wenn ſie auch zu einer Höhe von 6, 8 bis 10 Fuß erwachſen ſind, ſuchen ſie dennoch die Hirſche, um die Zeit, wenn ſie fegen, vor allen andern aus, und ſchlagen die Gipfel herunter. Wo demnach ſtarke Wildbahnen unterhalten werden, iſt dieſes Holz ſo gut als ausgerottet; nur etwas weniges von demjenigen, was zwiſchen Dickungen von ſtärkern loden anderer Holzarten ſteht, und dadurch gedeckt wird, kommt mit genauer Noth fort. Die aufgehenden Keime leiden zwar von der Witterung nicht ſo leicht Schaden, wie die von Ahorn und lehnen, ſind aber doch weichlich. Bey dem Pflanzen junger Aeſchen iſt es daher nicht genug, ſolche gegen das Abſchälen und Verbeiſſen mit Dornhecken zu verwahren, ſondern man muß auch, wo viele und ſtarke Hirſche ſind, bey jedem

Stam-

Stamme einen ziemlich hohen Pfahl ſtecken, um das Abſchlagen, ſo viel möglich, zu vermeiden. Die Aeſche vertrocknet zwar nicht ſo leicht, wie anderes junges Holz, wenn es von Wildbret, Ziegen und Schafen abgeſchälet wird, erhohlt ſich auch vom Verbeiſſen leichter, doch aber thut es dem Wachsthume merklichen Schaden, der Baum wird leichter anbrüchig, und geht doch endlich gar aus, wenn die Beſchäftigung mehrmahls wiederhohlt wird.

Kein Baum wird auch leichter von Inſectengattungen angefallen, als die Aeſchen, deren Blätter für ſie einen vorzüglichen Reitz haben müſſen. Sonſt iſt der junge Trieb der Aeſchen und ihr Laub viel reiner, als an andern Baumarten, und auſſer dem allgemeinen waldverderbenden Ungeziefer, ſind nur die Horniſſen, die großen ſpaniſchen Fliegen, zwo Schmetterlings-Arten, und die eigentlichen Blattſauger der Aeſchen, als die für ſie gefährlichen Feinde bey uns bekannt.

Die Horniſſen ſaugen nicht nur den Saft aus den Knoſpen der jungen Aeſchen, und hindern dadurch ihr Wachsthum, ſondern freſſen auch die äuſſere Rinde an den jungen Stämmen zirkelrund um die Zweige ab, durch welche Entblößung die Bäume gar ſehr leiden.

Die große ſpaniſche Fliege, Meloe veſicatorius, *Linn. Syſt. Nat. Ed. 10. No. 3.* iſt ganz grün, und mit langen Flügeldecken verſehen. Der Geſtank entdeckt ſie bald in der Paarzeit, in gewiſſen Jahren, da ſie ſtark von dem kahl bis auf die Rippen abgefreſſenen Aeſchenlaube für die Apotheken geſammlet werden. Es kommen zwar bey dem zweyten Triebe wieder andere Blätter hervor, die ſich an den Bäumen bis zu den erſten Fröſten im October erhalten, zuweilen aber auch von andern Inſecten wieder verwüſtet werden.

Die beyden Schmetterlinge ſind folgende: 1) Die eigentliche Aeſchenraupe, Phalæna noctua Fraxini, *Linn. Syſt. nat.* Ed 10, No. 89. Sie iſt eine Gattung der ſo genannten Nachteulchen, mit einem zackigen Rücken, und platt herunter gebogenen, mit doppelten ſchmahlen hellen ſchwärzlichen Binden bezeichneten, am hintern Rande aber etwas gezackten Flügeln, wovon die Oberflügel dunkel oder blau-

ſchwärz-

ſchwärzlich gelb, die Unterflügel aber ſchwarz, und am hintern Rande unterwärts noch mit einer weißlichen Quer-Binde verſehen ſind. Die Raupe verzehrt zuweilen an dem zweyten Triebe alle Blätter, welche nach der erſten Verwüſtung von den ſpaniſchen Fliegen wieder gewachſen waren. Dieſer Zufall mindert die Schönheit der Aeſche, in der beſten Jahrszeit, und macht ſie in Gärten und Plantagen unangenehm. 2) Das Frauchen, der Specht, oder das ſchwarze glatte Nachteulchen, mit blau- gelb- und weißgefleckten Oberflügeln, und rothfleckigen Unterflügeln, Phalæna noctua Dominula *Linn.* l. c. No. 68. Der Unterleib iſt röthlich, mit ſchwarzen Streifen, und deſſen haarige ſchwarze weiß getüpfelte Raupe findet man, auſſer der Aeſche, auch auf etlichen Weiden, deren Laub ſie verzehret.

Die Liguſterraupe, Sphinx Liguſtri *Linn.* l. c. No. 7, findet man nur in gewiſſen Jahren bey uns einzeln auf der Aeſche.

Die Larve des eigentlichen Blatt- und Sproſſen-Saugers der Aeſche, Chermes Fraxini *Linn.* l. c. No. 12, ſauget an der weichen Rinde der jungen Sproſſen und des Laubes, wodurch, wenn die Menge zu groß iſt, das Austreten des Saftes, und Mißgewächſe entſtehen.

Bedient man ſich des Aeſchenbaumes zum Fällholze, ſo muß er mit dem andern Holze gefället werden, wenn man, durch das Abſchneiden der jungen Schoſſen, Stangen daraus gezogen hat; bleibt er aber zum Zimmerholze unter andern Pflanzungen ſtehen, ſo muß man dafür ſorgen, daß ſich ſein Gipfel nicht gar zu ſehr verbreite; denn, was von demſelben herab fällt, thut dem jungen Gewächſe, ſo nach jedem Fällen hervor kommt, großen Schaden. Gebraucht man den Aeſchenbaum zum Kappen, ſo muß man dahin ſehen, daß alle ſeine Zweige eine ſolche Höhe haben, daß das Vieh nicht hinan reichen kann. Da dieſer Baum geſchwinder als andere wächſt, ſo muß man ihn auch öfter kappen. Es wird derſelbe weit eher hohl, als viele andere Arten, und alsdann verliert er ſeinen Werth, gibt allemahl weniger Zweige zum Kappen, und bringt ſie auch weit langſamer hervor. Man muß daher auf einen Vorrath dieſer Art Bäume bedacht ſeyn, dann

und wann friſche zu dieſem Gebrauche zu pflanzen, und ſie alsdann, wenn ſie eine gehörige Höhe erreicht haben, zu kappen. Wenn dieſe nun ſo weit ſind, daß ſie die Stelle der alten vertreten können, ſo kann man die letztern abhauen, ſo bald ſie anfangen oben hohl zu werden, und dadurch ihrem Verfalle zuvor kommen. Es werden uns alſo noch ihre Zweige zu Nutze kommen, um deren willen dieſe Art Bäume eigentlich gezogen werden, zu einer Zeit, da ſie der Baum noch in guter Quantität und friſch hervor bringt. Und wenn man den Baum umhauet, ſo bald man die erſten Zeichen des Verfalles davon verſpüret: ſo wird man noch dazu ſo viel gutes Zimmerholz bekommen, als der Baum an ſich hat, und man wird an die Stelle derer, die man umhauet, friſche und ſtarke wieder in Bereitſchaft haben. Dieſe Bäume ſollte man billig regulär, und zwar allezeit einen zwiſchen zween alten pflanzen, und die Wurzeln der letzten müßten ausgegraben werden, daß die jungen Freyheit hätten, die ihrigen völlig auszubreiten. Auf dieſe Art kann man beſtändig fortfahren, und allemahl einen friſchen Vorrath haben.

Wenn der Aeſchenbaum zwiſchen Hecken ſteht, muß er ſorgfältig und öfters behauen werden. Was man behauet, muß man weder hier, noch wenn man den Baum zum Kappen gebrauchet, zu groß werden laſſen. Die beſte Zeit, beydes zu thun, iſt im Frühjahre. In Hecken muß man den Gipfel gleichfalls nicht zu ſtark wachſen laſſen, weil der Abfall von den Zweigen zu vielen Schaden thut.

In kleinen Gehölzen und Thiergärten, muß man im Anfange gehörige Sorge tragen, daß die Aeſchen ihre rechte Form bekommen; nachher aber bedarf ſie keines Behauens. In kleinen Gehölzen muß man den Stamm gerade und regulär in die Höhe gehen laſſen; in großen Wäldern aber kann man die Zweige in einer gewiſſen Höhe, ungefähr von 20 Fuß, frey wachſen

 laſſen.

laſſen. Dieſes benimmt dem Werthe des Zimmerhol- zes zwar etwas, weil die Länge dadurch unterbrochen wird; der Baum bekommt aber alsdann einen ſchönen Gipfel und ein beſſeres Anſehen, worauf man bey ſol- chen Pflanzungen hauptſächlich ſieht; und obgleich dem Werthe des Zimmerholzes dadurch etwas benommen wird, ſo wird die Quantität deſſelben doch nicht verrin- gert, denn die großen Arme ſolcher Bäume liefern gleichfalls vieles.

Will man die Aeſchen nicht zu Brennholz fällen, welches die wenigſte Zeit geſchieht, ſondern als Zim- merholz verarbeiten laſſen: ſo iſt hierzu die beſte Zeit ge- gen Weihnachten, in der Mitte des Winters, wenn der Saft am geruhigſten iſt. Das Holz, welches zu jeder andern Zeit gehauen wird, wird leicht wurmſtich- ig. Man muß ſie ſo tief, als möglich, an der Erde weghauen, und wenn es ein Baum iſt, deſſen Gipfel man frey hat wachſen laſſen, ſo müſſen die größern Zweige, weil er noch ſteht, ſorgfältig abgehauen wer- den, damit der Baum im Fallen davon keinen Scha- den leide. Kleine Aeſchen, in was für einem Zuſtande ſie auch ſeyn mögen, ſind am beſten in der Mitte des Februars zu fällen.

Der geſchwinde und reguläre Wuchs der Aeſchen, preiſet ihren Gebrauch um Häuſer und Gärten an, wo- bey aber zwiſchen dieſen Bäumen und dem Gartengrunde eine gehörige Entfernung zu beobachten iſt. Das An- ſehen ihrer Blätter verurſachet in dergleichen Pflanzun- gen eine angenehme Abwechſelung. Liebhaber von be- ſondern Bäumen, ſollten in ihren Baumſchulen auch deswegen Aeſchen haben, um die verſchiedenen Sorten derſelben, wovon ich weiter unten handeln werde, darauf zu pfropfen, indem ſie auf dieſe Art am beſten gerathen.

Die Aeſche iſt ein ſo nutzbarer Baum, daß man ganz ſicher rechnen kann, ſie bringe dem Eigenthümer, nach 30 oder 40 Jahren, eben ſo viel ein, als eine Ei-

che

che in 70 Jahren. Denn von jungen Aeſchen hat man weit mehrerley Vortheil, als von Eichen, weil dieſe ſo leicht eingehen, jene hingegen beſſer dauern. Und wenn eine Aeſche ihr gehöriges Alter erreicht, und keine Knorren oder Knoten hat, ſo kann ſie eben ſo theuer verkauft werden, als die ſchönſte Eiche. Ein jedes Stück davon, vom großen Stamme an, bis zur kleinſten Stange, iſt an den Mann zu bringen. Aus dieſer Urſache kann für einen Landmann, wenn er einen guten Grund dazu hat, faſt nichts vortheilhafter ſeyn, als einen Wald von Aeſchenholz allein anzulegen. Ich habe oben gezeigt, daß man zu dieſem Ende eine gehörige Quantität Samen ſäen, und, wenn derſelbe aufgegangen iſt, die ſchlechten Schoſſen abſchneiden, die beſten aber in gehörigen Entfernungen zum Zimmerholze ſtehen laſſen müſſe. Bey dieſem Verfahren hat man von ſolcher Pflanzung ein jährliches Einkommen. Denn das Unterholz, welches von den abgeſchnittenen Schoſſen hervor wächſt, kann alle 6 oder 7 Jahre abgehauen werden, und in großen Pflanzungen kann man alle Jahre den ſechsten oder ſiebenten Theil davon abhauen. Es wächſt Holz zu allerley Gebrauch von dieſen Stümpfen, die, ſo bald ſie abgehauen worden ſind, eine Menge junger Zweige wieder hervor ſchießen laſſen, welche alle 6 oder 7 Jahre mit großem Vortheile können gefället werden, während der Zeit, daß die Bäume zum Zimmerholze heran wachſen, welches in einer Zeit von 35 bis 50 oder 55 Jahren geſchieht, nachdem der Boden und andere Umſtände ihrem Wuchſe beförderlich oder nachtheilig ſind.

Die Rinde des Aeſchenbaumes macht mit der Solution des Eiſenvitriols in gemeinem Waſſer eine ſchwarze Tinte, und theilt lauem Waſſer, in welches ſie geleget wird, eine bläuliche, dem Garne aber, mit welchem ſie in Waſſer geſotten wird, beſonders, wenn es ſchon gelb gefärbt iſt, eine blaue Farbe mit. Die Rinde iſt

auch zur Gärberlohe zu gebrauchen. Und ſollte die Muthmaßung richtig ſeyn, daß die Horniſſen ihre Neſter, aus welchen Schäfer Papier bereitet hat, aus der äuſſern Rinde der Zweige an jungen Stämmen ſammeln, die ſie ſo fleißig benagen (ſ. oben, S. 527): ſo iſt es wahrſcheinlich, daß auch dieſe durch gewiſſe Zubereitungen zu dieſem Gebrauche tüchtig gemacht werden könne.

Das **Aeſchenholz** iſt in vielen Fällen zu gebrauchen, wo das Holz eben keine Näſſe auszuſtehen hat, wiewohl es Einige auch zum Schiffbau, zu Ruder ꝛc. empfehlen. Es iſt weißgewölkt oder weißbräunlich, von langen Faden, feſt, hart, zäh und biegſam, und daher zu ſolchem Werkholze, das ſich einiger Maßen biegen und nachgeben muß, ſehr dienlich. Wegen ſeiner Zähe und Feſtigkeit, braucht es der Böttcher zu Faß-Bändern und Reifen, ſ. Th. VI, S. 87. Die Tiſchler, Drechsler, Wagner, Stell- und Rademacher, verarbeiten daſſelbe, und bey dem Landmanne iſt es der Haupt-Theil ſeines Geſchirrholzes. Es werden daraus Sättel, Wagenbäume, Achſen, Naben, Felgen, Speichen, Rungen, Grendel, Klötze zu Rollen, Backtröge, Mulden, kleine Handleitern, Schubkarren, Harken, Flegel, Egebalken, Handgriffe zu allerley Werkzeugen, Axthelme, Fäſſer, Kannen, Löffel, Becher ꝛc. verfertigt. Man macht auch Lanzenſtiele, und Schäfte für Fangeiſen, Spieße und Spontons, davon, welche ſchön poliret und braun gebeitzt werden können. Auch ſchneidet man mittelmäßige Breter, auch wohl ſchwache Bohlen daraus, und macht Treppen, Spinden, Tiſche, Stühle, Bettſtellen, und anderes Hausgeräth, welches im Trocknen bleiben kann, davon. Das Aeſchenholz iſt das einzige, woraus gute Racketen zum Ballſchlagen gemacht werden können. Die dazu beſtimmten Klötze von dem Stamme dieſes Baumes, müſſen gleich über der Wurzel eines zehnjährigen Baumes

abge-

abgehauen werden. Wie dieſelben zu dieſem Behuf gekocht und hernach bearbeitet werden, findet man im VII B. des Schaupl. der Künſte und Handwerke, S. 239, fgg. beſchrieben. Inſonderheit verarbeiten auch die Kunſttiſchler und Cabinetmacher dieſes Holz, zumahl das von der Wurzel, ſehr gern zu eingelegter Arbeit, weil es wegen ſeiner buntgeflammten Adern und Härte dem Olivenholze ſehr gleichet, auch die Farbe beſſer behält. Die an erhabenen, etwas ſteinigen Orten wachſende Aeſche gibt ein vorzüglich ſchönes Nutz-Holz. Aus dem Fällholze werden, oben erwähnter Maßen, Stangen von allerley Art, inſonderheit Hopfenſtangen, gehauen; auch macht man Palliſadenzäune davon. Das verfaulte Aeſchenholz kommt zu einem wohlriechenden Puder.

Unter allen Arten grün gehauener Hölzer, brennt das Aeſchenholz nicht nur am leichteſten, ſondern gibt auch mehr Hitze als das Erlenholz, und dünſtet zugleich einen angenehmen und geſunden Geruch aus, daher man ſich deſſen gern in den Kaminen bedienet; wie es denn auch faſt alle andere Holzarten an Güte der Kohlen übertrifft.

Das **Laub** kann man zur Winterfütterung für Schafe und Rindvieh gebrauchen. Dieſes Verfahren iſt beſonders in dem Bisthume Hildesheim gewöhnlich, und wird am beſten auf folgende Weiſe bewerkſtelliget. Die Bäume werden als Satzweiden gezogen, und im Auguſt und September nach 6 bis 7 Jahren mit ſcharfem Zeuge geköpft, die abgeſchnittenen Zweige in Büſchel gebunden, im Schatten getrocknet, und den Winter über, dem Hornviehe, beſonders aber den Schafen und Ziegen, vorgeworfen. Man kann dieſelben, ob ſie gleich bey den hildesheimiſchen Dörfern nur an Gärten und Gräben angetroffen werden, wenn es ſonſt andere Umſtände nicht verhindern, in geraden Linien und ſo weit aus einander pflanzen, daß in Zukunft ein jeder

Stamm durch den andern nicht eingeſchränkt ſteht, ſondern freye Luft behält. Jedem Baume werden alle gute Zweige gelaſſen, damit er in der ganzen Höhe nach allen Seiten damit beſetzt bleibe, und dieſe ſind es, welchs man bis auf drey Viertheile der Länge des Stammes zu der gehörigen Zeit abſchneiden muß, damit noch beſtändig mehrere hervor gebracht werden. Der Gipfel wird nicht beſchnitten, um den Stamm nach und nach in gleicher Dicke immer höher aufwachſen zu laſſen, und ihn am Ende durch den Gebrauch des Holzes noch nutzbarer zu machen.

Nach dem Berichte des VII B. des überſ. Muſeum ruſt. & commerc. S. 64, füttert man zu Genf auch die Pferde mit Bündeln von Aeſchenholze, die von den zarteſten Zweigen deſſelben gemacht ſind, welche die Pferde im Winter ſehr begierig freſſen.

Die frühen **Blumenkätzchen** ſind der Bienenzucht einträglich.

Den unreifen **Samen** kocht der gemeine Mann in England mit Eſſig und Salz ein, und bedienet ſich deſſelben zu Brühen.

Was den **medicinischen Nutzen der Aeſche und ihrer Theile** betrifft, ſo werden die **Blätter**, als Thee gebraucht.

Memoire ſur le Thé de Gaumont, ou les feuilles de Freſne, dont les merveilleuſes proprietés peuvent faire tomber le Thé des Chinois, ſ. in No. 39. der *Gaz. ſalut.* v. J. 1761.

Der ausgepreßte **Saft der Blätter**, ſoll nicht nur in der Waſſerſucht gute Dienſte leiſten, ſondern hat ſich auch vorzüglich, und nach einigen Erfahrungen, beſonders wenn er etwas alt iſt, durch ſeine Heilkräfte in denen tödlichen Zufällen, welche der Biß giftiger Schlangen erreget, berühmt gemacht. Man hackt nähmlich die Blätter klein, nimmt ſo viel, als man mit der Hand faſſen kann, in einen Mörſer, gießt ein Glas Franzwein dazu, ſtößt ſo lange, bis der Saft davon frey wird, preßt ihn durch ein leinenes Tuch, gibt dem

dem Kranken alle halbe Stunden ein Spitzglas voll davon, nachdem man ihn an dem verwundeten Orte geſchröpft hat, und leget auf dieſen alle Morgen und Abend einen Umſchlag von ausgepreßten Blättern. Mit dieſer Heilart aber muß man eine Zeitlang fortfahren.

Wahrnehmung von der Kraft des ausgepreßten Saftes der Eſchenblätter wider den Viperuſtich. von Hrn. **Beauregard**, ſt. in der überſ. Samml. auserleſ. Wahrnehm. ꝛc. 6 B. 3 St. Straßb. 1761, 8. S. 243, f.

Brief des Hrn. **Martin**, an Hrn. de Juſſieu, von Heilung zweener Vipernbiſſe, ſt. im 6 St. des 4 B. derſ. 1759, 8. S. 468 — 474.

Ein glücklicher Verſuch, mit dem Safte vom Eſchenlaube giftiger Schlangen Biſſe zu heilen; angeſtellt und eingegeben von **Lars Montin**, ſt. im 27 B. der überſ Abhandl der Kön. Schwed. Akad. d. Wiſſ a. d. J. 1765, S. 154 — 159.

In Sibirien gebraucht man die abgekochten Blätter in der Luſtſeuche.

Dem ziemlich ſcharfen und gewürzhaften Samen haben die ältern Aerzte harntreibende, ſteinzermalmende, und zur körperlichen Liebe reitzende Kräfte zugeſchrieben. Selbſt van Swieten hat den wenigen Aufguß deſſelben in der Waſſerſucht, und Floyer in dem viertägigen Wechſelfieber angerühmt.

Das Holz beſitzt eine trocknende und zuſammenziehende Kraft; inſonderheit wird demſelben eine blutſtillende und heilende Kraft zugeſchrieben, wenn nähmlich die Wunden damit beſtrichen würden, daher wird die Aeſche an einigen Orten auch **Wundbaum** und **Wundholz** genannt.

Der Überglaube lehrt, wenn es dieſe Wirkung ausüben ſollte, ſo müßte es am Johannistage und Charfreytage früh vor Sonnen Aufgang in aller Stille, abgehauen werden. Wenn ſich die Bauern ſchneiden oder hauen, ſo ſtreichen ihrer viele, ſonderlich die Zimmerleute, die Wunde kreutzweiſe mit dieſem Holze, um das Blut zu ſtillen und den Schaden zu heilen. Es würde aber eben die Wirkung thun, wenn ſie die Wunde nur geradeweg ſtrichen und drückten.

Das blaue Waſſer, welches davon über den Helm geht, hält man ebenfalls für ein Wundmittel; und dem auf eine beſondere Art davon zubereiteten empyrevmatiſchen Oehle ſchreibt Borrich eine beſondere Kraft in hartnäckigen Lähmungen zu. In Tavaſtland, Savolax und Carelien brauchen die Finnen einen aus Aeſchenholz durch Niederſteigen gemachten Eſſig (ſ. Holz-Eſſig, im Art. Eſſig), welchen ſie Sarnetärva nennen, als eine Univerſal-Medicin, und ſchwitzen darauf. Wegen ſeiner durchdringenden und zertheilenden Kraft wird er in innerlichen Entzündungen und bey Contuſionen gerühmt.

Die trocknende und mäßig anziehende Rinde, hat Hellwig, und nach ihm Lentilius, wiewohl mit Zuſatz der Enzianwurzel und des Wermuthſalzes, vorzüglich in Wechſelfiebern, zu einem Quent auf ein Mahl in Pulver gegeben, an die Stelle der Fieberrinde, Andere an die Stelle des Franzoſenholzes in veneriſchen Krankheiten geſetzt, Andere aber haben ſie auch, in einer verſtärkten Doſis, wenigſtens in dem erſten Falle unwirkſam befunden. Man hat ihr auch harntreibende, eröffnende und heilende Kräfte zugeſchrieben.

LAVR. HEISTER diſſ. de medicamentis Germaniæ indigenis Germanis ſufficientibus, Helmſt. 1730.
CHR. HELLWIG diſſ. de Fraxino, Quinquina Europæorum, Gryphisw. 1712, 4. $6\frac{1}{2}$ B.

Der aus den Aeſchenbäumen gezapfte Saft, heilet den Biß giftiger Thiere, wenn man die Wunde damit wäſcht, und darein getauchte leinene Lappen darüber leget. Befürchtet man giftige Kräuter gegeſſen zu haben, ſo trinkt man davon, und es werden wenigſtens heftigere Zufälle zurück gehalten, bis man eines mächtigern Gegengiftes theilhaftig werden kann. Wenn anſteckende Krankheiten graſſiren, ſo nimmt man des Morgens nüchtern einen Löffel voll. Zur Linderung der Kopfſchmerzen läßt man ihn mit eben ſo viel Wein aufkochen, und ſchlägt eine darein getunkte Leinwand

um den Kopf. Eine darein getunkte Leinwand auf angehende Krebsſchäden gelegt, verhindert, daß ſelbige nicht ſogleich gefährlicher werden.

Hannov. Beytr. 3. N. und Vergn. v. J. 1759, Col. 439.
Preuß. Sammler, 2 Band, S. 1035, f.

Die Salze, welche aus der Aſche verſchiedener Theile dieſes Baumes bereitet werden, haben weder die Kräfte der Pflanze, noch vorzügliche vor andern feuerfeſten Laugenſalzen aus dem Gewächsreiche.

Von dem Eſchenbaume und deſſen Fortpflanzung, von J. F. N. ſ. das 52 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1753, Col. 765, f.
Der Schweitzer. Geſellſch. in Bern Sammlungen ꝛc. 1 Th. 4 St. Zürich 1760, gr. 8. S. 834—838.
Abhandlung von Ziehung des Aeſchenbaums; aus den Schriften der königl. ökon. Geſ in England überſ. ſt. im 2ten Bändgen der von G. L. Hadelich herausgegeb. Ueberſetzungen und Abhandl. ꝛc. Langenſ. 1763, 8. S. 169—171, und 298.
Zuverläßige Nachricht von Erziehung der Eſchenbäume, ſt. im 20 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1768.
Gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1770, St. 93—95.
Vom Nutzen der Eſchen, um Landſtraßen damit zu beſetzen, ſ. Berliner Sammlungen, 2 B. 2 St. 1770, 8 S. 182.
Preuß. Sammler, 2 B. Königsb. 1775, 8. S. 1457—1460.
Hrn. Prof. Beckmann Grundſätze der deutſchen Landwirthſchaft, Gött. 1775, 8. S. 348.
Hrn. v. Brocke Forſtwiſſenſchaft, 1 Th. Leipz. 1768, 8 S. 89—92; 298—303, und 4 Th. S. 410—412.
Hans Carl v. Carlowitz Anweiſ. zur wilden Baumzucht, Leipz. 1713, f. S. 328—331.
Heinr. Wilh. Döbels practiſche Anmerkungen vom Eſchenbaum, ſt. im 56 St. der Oecon. Nachr. Leipz. 1753, 8. S. 612—617, und im 85 St. S. 57—70.
Wilh. Ellis von Erbauung des Zimmerholzes, Leipz. 1752, 8. Th. 1, S. 84—95, und Th. 2, S. 239—256.
Hrn. Prof. Gleditſch Forſtwiſſenſchaft, Berl. 1774, gr. 8. 1 B. S. 339—349.
Guiot Forſthandbuch, Nürnb. 1771, 8. S. 61—64.
Du Frene, ſ. *le Gentilhomme cultivateur*, trad. de l'angl. de Mr. HALE, To. IV. à Par. 1761, gr 12. S. 32—66; und Deutſch, im 1 Th. der allgem. Haushaltungs- und Landwiſſ. Hamb. und Leipz. 1763, gr. 8. S. 549—568.
Jo. Wieg. Kröhne Nachricht vom Anbau der Eſche, ſt. in No. 29 des Leipz. Int Bl. v. J. 1770, S. 288.
Martini allgem. Geſch. der Nat. 1 Th. Berl. und Stett. 1774, gr. 8. S. 433, fgg.
Jo. Jac. Reinhards vermiſchte Schriften, 2 St. Frf. und Leipz. 1760, 8. S. 182, f.

Jul. Bernh. v. Rohr Geſchichte der Bäume und Stauden in Teutſchland, Leipz. 1732, f. S. 160—163.
J. C. Schroer Beſchreibung des Aeſchenbaums, Frf. a. d. O. 1700, 8.
Sylvanders zufällige Gedanken von der Nat. Eigenſchaft u. Fortpflanz. der wilden Bäume, Wolfenb. 1752, 4. S. 31.
Proprietez du Freſne, découvertes par Mr. TABLET, ſt. in den *Mem. de Trev.* Sept. 1710, S. 1648—1650.
Eb. Deſſ. Obſervation nouvelle ſur la nature & les qualitez du Frêne ſauvage, ou l'on montre, qu'il peut tenir lieu du Sené, ſt. eb. daſ. Oct. 1711, S. 1820—1822; und im *Iourn. d. Scav.* Ianv. 1712, S. 85, f.

2. **Die blühende, blumentragende, groß- oder vollblumige Aeſche,** Fraxinus americana florida *Hort. Pariſ.* Fraxinus floribus completis *Royen.* Fraxinus florifera botryoides *Moriſ. & du Ham.* Fraxinus humilior ſ. altera Theophraſti, minore & tenuiore folio *C. B.* Fraxinus (paniculata) foliis lanceolatis glabris, floribus paniculatis terminatricibus *Mill.* Fraxinus ſylveſtris *Colum.* Fraxinus Ornus, foliolis ſerratis, floribus corollatis *Linn.* Sie wächſt in den wärmern, mehr ſüdlichen Gegenden von Europa, dergleichen Italien und die daran gränzenden Länder ſind, wild. Ihr Stamm wird ſelten über 16 Schuh hoch, und macht eine ſchöne Krone. Ihre Blätter beſtehen aus 7 bis 9 kleinern Blättern, welche ſchmahler, als bey unſerer gemeinen Aeſche, von ſchöner dunkelgrüner Farbe, lanzenförmig, am Rande gezahnt und wellenförmig kraus ſind, und auf gleichen Stielen ſtehen. Ihre Blumen zeigen ſich im May und Junius, ſind alle zwitterartig, bilden an den Enden der Aeſte ſchöne große und dicke hängende Sträuße, und haben einen ungemein ſüßen Geruch, eine ſehr kleine und grüne Decke, und 4 längliche weißliche Blumenblättchen. Sie iſt ziemlich dauerhaft, und hat vor den übrigen das Vorzügliche, daß ſie nicht von Inſecten, und beſonders von ſpaniſchen Fliegen und Horniſſen, angegriffen wird. Die Fortpflanzung geſchieht gewöhnlich durch das Pfropfen der Reiſer auf die Stämme unſerer Aeſche; noch beſſer aber aus dem Samen, den man aus wär-

nern Ländern zu erhalten ſuchen muß. Uebrigens wird ſie, wie die gemeine Aeſche, behandelt. Unſere Winter kann ſie vertragen; doch muß man bey dem frühen Ausbruche der Blumenbüſchel von einem ſpät einfallenden Nachtfroſte im Frühjahre öfters den Verluſt dieſer Blumen befürchten, welche den Bienen Wachs und Honig geben. Das Holz kommt mit der gemeinen überein. Wegen des beſtändig guten Laubes und der ſchönen Blumenbüſchel verdient dieſe Aeſche in Pflanzungen und niedrigen Alleen vor jener den Vorzug.

3. **Die Manna-Aeſche**, Fraxinus rotundiori folio *C. B.* & *du Ham.* Fraxinus (rotundifolia) foliolis ovato-lanceolatis ſerratis, floribus corollatis *Mill.* Fr. Frêne à feuilles rondes. Dieſe Art hält Linné für eine Abänderung der blühenden Aeſche. Man findet ſie am häufigſten in Calabrien. Ihr Stamm wird ſelten über 16 Schuh hoch, hat auch viel kürzere Triebe, als die gemeine Aeſche, und eine aſchgraue glatte Rinde. Die Blätter ſind zwar ebenfalls aus 7 bis 9 kleinern Blättern zuſammen geſetzt, doch rundlich, hellgrüner, als an der vorher beſchriebenen, auch in der Größe weit kleiner, auf beyden Flächen glatter, und am Rande tiefer gezahnt. Ihre purpurrothe Blumen zeigen ſich an den Seiten der Aeſte im Frühlinge noch vor den Blättern. Sie leidet von den Inſecten, auch von dem Froſte nichts, wenn er nicht ſehr hart iſt, und kann, wie die andere Arten, durch Pfropfen der Zweige auf die gemeine Aeſche, oder durch Samen, fortgepflanzet werden.

Ihr haben wir die **Manna** zu verdanken, welche in den Verordnungen der Aerzte ſo häufig vorkommt. Dieſer Saft fließt, in dem Vaterlande dieſes Baumes, vorzüglich aber in Italien, in den heißeſten Monathen des Jahres, entweder ſelbſt aus der Rinde dieſes Baumes, wenn er noch jung iſt, an den glatten Zweigen und den Blättern, wo er ſich zuvor in ziemliche Beulen oder Knollen zuſammen gezogen, und dieſelben zerſprengt hat;

hat; oder aus Wunden und Oeffnungen in dieſelbe, die man theils durch Hauen und Einſchneiden, theils durch Zerfreſſen und Nagen der Cicaden, gemacht hat. Ein mehreres davon ſiehe in M.

Extrait d'une lettre de Mr. MARCORELLE, à Mr. *de Fouchy*, dans laquelle il rend compte de la découverte faite par Mr. *Mouſſel*, Apothicaire à Carcaſſonne, d'une eſpéce de Manne, qui ne diffère point de celle de Calabre, & qui croit ſur des ſaules & des frénes aux environs de cette ville, ſt. im 3 Th. der Memoir. de Math. & de Phyſ. preſentés &c. à Paris 1760. 4. S. 501—503.

4. **Die nordamerikaniſche weiße Aeſche, Aeſche aus Carolina mit breiter Frucht,** Fraxinus Carolina latiori fructu *du Ham.* Fraxinus Virginiana, caudice penitus nodoſo *Boerh.* Fraxinus Caroliniensis, foliis anguſtioribus vtrinque acuminatis pendulis *Cateſb.* Fraxinus Caroliniana, foliis integerrimis, petiolis teretibus *Mill.* Sie iſt in Carolina und Virginien zu Hauſe. Ihr Stamm iſt ziemlich hoch, ſchon bey jungen Bäumen bey 17 Schuh; und in Amerika, wo ſie in niedrigen naſſen Gegenden wächſt, bis 3 Schuh im Durchmeſſer. Ihre Blätter ſind größer, als bey unſerer gemeinen, an beyden Enden zugeſpitzt und herunter hängend, oder vielmehr mit den Spitzen unter ſich gekrümmt, hellgrün, und auf der untern Fläche weißlich, und beſtehen ſelten aus mehr als 7 Blättern, deren Stiele ein wenig haarig ſind. Sie wächſt ſehr ſchnell, iſt aber, wie die gemeine, den Inſecten ſehr ausgeſetzt, welche nicht nur ihr Laub abfreſſen, ſondern auch ihre Eyer unter die Rinde legen, und dadurch eine Art Knorren, (Knoten) oder Auswüchſe hervor bringen, welche maſerig ſind, and zu verſchiedenen Gefäßen verarbeitet werden können. Man kann ſie entweder durch Pfropfen auf die gemeine Aeſche, oder noch weit beſſer durch den Samen fortpflanzen, den man aus Amerika kommen läßt, und, wie bey der erſten Art gemeldet worden iſt, behandeln muß. Ihr Holz iſt hart, dauerhaft, und läßt ſich leicht bearbeiten. Es taugt zu großen Maſtbäumen und allerley

lerley Wagnerarbeit. Nach Kalm's Berichte werden aus dem Holze in Canada die beſten Tonnenbänder verfertiget.

5. **Die nordamerikaniſche ſchwarze Aeſche,** Fraxinus ex nova Anglia, pinnis foliorum in mucronem productioribus *du Ham.* Fraxinus (novæ Angliæ) foliolis integerrimis, petiolis teretibus *Mill.* Sie unterſcheidet ſich von der vorigen bloß dadurch, daß ſie ſtarke unregelmäßige Aeſte treibt; daß ihre Blätter in eine lange Spitze auslaufen, und eine dunklere Farbe haben; daß der Same kleiner iſt, und in ſeiner Größe mehr dem Samen unſerer deutſchen Aeſche gleichet, und daß die Rinde ſchwärzer ausſieht. Die Cultur und übrigen Eigenſchaften kommen mit denen bey der vorhin angeführten überein; und von ihrem Nutzen iſt eben dieſes zu ſagen.

Eſche, (Gift=) Rhus Vernix *L.*; ſ. **Gift=Baum,** No. 1.

Eſche, ein Fiſch; ſiehe Th. I, S. 433, fgg.

Eſchel, Aeſchel, in den Blaufarbenwerken, die feinere Art Smalte (ſ. Th. V, S. 611, fgg.), im Gegenſatze der geringern, welche im engern Verſtande **blaue Farbe** oder **Kobald** genannt wird. Dieſer Aeſchel iſt blaſſer von Farbe, als die letztere Art, und hat daher vermuthlich auch den Nahmen, weil er mehr in das Aſchfarbene fällt, oder auch weil er aus einem zarten Pulver beſteht.

Eschen, ſiehe **As.**

Eſchenbaum, ſiehe **Eſche.**

Eſchenwurz, weißer Diptam; ſ. Th. IX, S. 324.

Eſcher=Ofen, bey den Töpfern derjenige Ofen, worin die weiße Glaſur, Zinn und Bley zu Aſche gebrannt wird. S. Sprengels Handwerke in Tabellen, 1 Samml. S. 111.

Eſchlauch, ſiehe **Lauch. Schalotte.**

Eſchröſel, Eſchroſe, ein Nahme, der in den gemeinen Mundarten einiger Gegenden, einer doppelten Art von Gewächſen gegeben wird. 1. Dem Sorbus domeſtica, deſſen Frucht auch **Eſcheritz** genannt wird; ſiehe **Sperberbaum.**

berbaum. 2. Dem Cratægus torminalis; ſiehe Th. X, S. 766.

Eſchweihe, ein Nahme, welchen die Raſchmacher ihren Pfuſchern beyzulegen pflegen. Siehe Pfuſcher.

Eſchwurz, weißer Diptam; ſ. Th. IX, S. 324.

Eſclavage, eine Frauenzimmer-Halsſchnur von angereihten Korallen, Perlen, Schmelz, oder kettenförmig geflochtenem ſubtilen Drahte, mit zween über die Schnürbruſt beynahe halbzirkelförmig herab hangenden langen Theilen. Es gibt aber auch diamantene, oder ſonſt mit Edelſteinen garnirte Eſclavagen, die auf vielerley andere Arten verfertiget und geſchnüret ſind.

Eſcompte, ſiehe Diſconto.

Eſcubac, ein Liqueur; ſiehe Uſquebaugh.

Eſcudo, eine portugieſiſche und ſpaniſche Münze, ſo aber in beyden Reichen von verſchiedener Beſchaffenheit iſt. In Portugal iſt ſolches eine wirkliche ſeit 1722 ausgeprägte Goldmünze, welche ⅛ eines Dobra iſt, und folglich 1600 Rees hält. Man hat auch halbe Eſcudi zu 800 Rees. In Spanien iſt der Eſcudo ſowohl eine Rechen- als wirkliche Münze, wovon man dreyerley Arten hat.

In der Finanzrechnung wird der Eſcudo de Vellon zu 10 Reales, à 34 Maravedis de Vellon gerechnet. Der Eſcudo de Plata gilt 25 Reales de Vellon; der Eſcudo d'oro aber iſt ½ Doblon. Der wirklich geprägte Eſcudo d'oro, oder die große Goldkrone gilt 37 Reales oder 22 Maravedis; der Eſcudito d'oro, oder die kleine Goldkrone oder 20 Reals Vellon; der Eſcudo de Vellon in Silber gilt 10 Reales de Vellon.

Der goldene Eſcudo hieß ehedem Aureus, und hat dieſen Nahmen bis auf Ferdin Cathol. geführet.

Eſel, der Nahme eines ungeflügelten Inſectes; ſiehe Kellerwurm.

Eſel (*), **Hauseſel**, **Steineſel**, L. Aſinus, Fr. Aſne, Ane, ein vierfüßiges einhufiges Thier, mit großen herab hän-

(*) Dieſes Thier heißt ſchon bey dem Ortfried Eſil, bey dem Ulphilas Aſilus, im Angelſ. Eoſul, im Krainiſchen Oſl, im Böh-

hängenden Ohren und einem nur am Ende haarigen Schwanze, welches am häufigſten zum Laſt tragen gebraucht wird, übrigens aber wegen ſeiner Trägheit, Dummheit und Ungeſchicklichkeit bekannt genug iſt, daher es auch in den niedrigern Sprecharten zu vielen Sprichwörtern und figürlichen Redensarten Gelegenheit gegeben hat.

Der Graf von Büffon iſt der Meinung, daß die Eſel überhaupt urſprünglich aus Arabien gekommen, von Arabien nach Aegypten, von Aegypten nach Griechenland, von Griechenland nach Italien, von Italien nach Frankreich, und von Frankreich nach England, Deutſchland und in andere Gegenden gebracht worden ſeyn. Die Größe der Eſel hängt von dem Himmelsſtriche ab. Je kälter der Himmelsſtrich iſt, deſto ſchwächer und kleiner ſind dieſe Thiere.

Die gemeinſte Farbe der Eſel iſt mauſefahl, zuweilen auch lichtgrau, oder grau mit dunkeln Flecken vermiſcht. Man ſieht indeſſen auch weiße, rothe, braune und ſchwarze. Das Haar des Eſels iſt härter, feſter und länger, als bey dem Pferde. Nach drittehalb Jahren fallen die erſten Schneidezähne in der Mitte, und nachher auch die andern an der Seite der erſten aus; die neuen pflegen alsdann zu eben der Zeit, und in eben der Ordnung, wie bey den Pferden, wieder hervor zu kom=

Böhmiſchen Oſel, im Polniſchen Oſiel, im Dän. Aeſel, im Lat. Aſelus. Andere Mundarten haben ſtatt des l ein n, wie das Lat. Aſinus, das Franz. Aſne, das Schwed. Aeſna, das Dän. Aſen, das Jßländ. Eſne, und das Walliſiſche Aſyn. Einige leiten dieſen Nahmen von dem Hebr. עצל, faul ſeyn, her, Hr. Ihre aber von dem Gothiſchen Aſneis, ein Lohn=Knecht. Allein, da die Endung el deutlich genug ein Diminutivum verräth, ſo ſcheint es mit dem Nahmen dieſes Thieres eben ſo gegangen zu ſeyn, wie mit den Nahmen des Bären, des Elendes u. ſ. f. welche anfänglich mehrern Thieren gemein geweſen. Aß, Oß bedeutete urſprünglich ein jedes großes Thier, S. Ochs, von welchem Eſel nur das Diminutivum iſt. Im Engliſchen heißt daher der Eſel nur ſchlechthin Aſs, ſo wie im Angelſächſiſchen Aſſa.

kommen. Man erkennet auch das Alter des Eſels aus den Zähnen, welches die dritten Schneidezähne jeder Seite, wie bey den Pferden, anzeigen. Nach einem Alter von zwey Jahren iſt der Eſel ſich zu vermehren geſchickt. Das Weibchen gibt noch frühere Merkmahle davon, als das Männchen, und iſt eben ſo geil, eben deswegen aber auch ſehr unfruchtbar. Wenn man nicht ſorgfältig darauf bedacht iſt, einer Eſelinn gleich die angenehmen Empfindungen zu benehmen, und ſie durch Prügel in den entzückten Bewegungen ihrer Begierden zu unterbrechen, ſo wird ſie allemahl, unmittelbar nach dem Beſpringen, die vom Beſchäler empfangene Feuchtigkeit wieder von ſich geben, und ohne die angezeigte Vorſicht nur ſelten etwas bey ſich behalten. Die gewöhnlichſte Zeit der Hitze iſt im May und Junius. Wenn ſie trächtig geworden iſt, läßt die Hitze gar bald nach. Im zehnten Monathe zeigt ſich die Milch in den Zitzen, und im zwölften fohlet ſie. Sieben Tage nach der Geburt geräth ſie von neuem in Hitze, und iſt im Stande, den Eſel wieder zu zulaſſen. Sie bringt nur Ein Junges, ſehr ſelten zwey auf ein Mahl, zur Welt. Nach 5 oder 6 Monathen kann man das Eſelsfüllen, (das junge Eſelchen, L. Aſellus, Pullus aſininus, Fr. ânon) abſetzen und mit Heu füttern, und dieſes iſt ſo gar nöthig, wenn die Mutter trächtig iſt, damit ſie ihre Frucht bequemer und beſſer nähren könne.

Da ein Eſel eben ſo, wie ein Pferd, 3 bis 4 Jahre zu wachſen hat, ſo bringt er auch, wie dieſes, ſein Alter gemeiniglich auf 25 bis 30 Jahre. Die Eſelinnen ſollen, wie man vorgibt, länger als die Eſel leben, welches aber vielleicht bloß daher kommt, daß die Eſelinnen, weil ſie öfters trächtig ſind, beſſer geſchonet, die Eſel hingegen beſtändig mit ſchwerer Arbeit und Schlägen allzu ſehr angegriffen werden.

Der Eſel hat ein ſo demüthiges, geduldiges und gelaßenes Naturell, als das Pferd ſtolz, hitzig und ungeſtüm

ſtüm iſt. Er leidet die Prügel und Schläge ſtandhaft, und vielleicht muthig. Er iſt, ſowohl was die Menge als Beſchaffenheit des Futters betrifft, genügſam. Ihm ſchmecken auch die härteſten und unangenehmſten Gewächſe, welche andere Thiere verſchmähen; inſonderheit ſind Dornen und Diſteln ſeine liebſte Nahrung. Bloß in Anſehung des Waſſers iſt er ſehr delicat; er will nur ſolch Waſſer ſaufen, welches ſehr rein, und aus Bächen iſt, die er ſchon kennt. Er ſäuft eben ſo genügſam, als er frißt, und ſteckt die Naſe nicht, wie das Pferd, ganz in das Waſſer, weil er ſich, wie man glaubt, vor dem Schatten ſeiner Ohren fürchtet. Weil man ſich nicht gern die Mühe nimmt, ihn zu ſtriegeln, ſo wälzt er ſich öfters auf dem Raſen, den Diſteln und Farn-Kraute herum. Er leget ſich, ohne ſich ſehr um dasjenige, was er trägt, zu bekümmern, nieder; wälzet ſich, wenn es ihm gefällt, und ſcheint dadurch ſeinem Herrn die wenige Sorgfalt, die er für ihn hat, vorzurücken. Er wälzt ſich aber nicht, wie ein Pferd, im Koth und Waſſer herum, ſondern fürchtet ſich ſo gar, ſeine Füße hinein zu tauchen, und ſucht dem Kothe lieber durch Umwege auszuweichen. Er hat auch einen dürrern und nettern Schenkel, als das Pferd. Durch gute Zucht kann man ihn gar wohl zu einem geſchickten Thiere machen; und man hat dergleichen geſehen, die zu allerley Künſten ziemlich gut abgerichtet geweſen ſind.

Ein Eſel gewöhnt ſich dermaßen an ſeinen Herrn, daß er denſelben, ob er gleich übel mit ihm verfährt, von weitem ſpüret, und ihn von allen andern unterſcheidet. Es kennt auch die Oerter ſeines gewöhnlichen Aufenthaltes, und die Wege, welche er oft gegangen iſt. Er hat gute Augen, einen ſcharfen Geruch, und ein vortreffliches Gehör. Wenn man ihn überladet, gibt er es dadurch zu erkennen, daß er den Kopf ſinken und die Ohren niederhängen läßt. Wenn man ihn zu arg quälet, ſperrt er das Maul auf, und zieht die Lefzen

auf eine wiedrige Art zurück. Hält man ihm die Augen zu, ſo bleibt er ganz unbeweglich. Noch ſonderbarer aber ſieht es aus, wenn er ſich auf die eine Seite gelegt hat, und man ihm den Kopf ſo leget, daß das eine Auge die Erde berührt, und das andere mit einem Steine oder Holze zugedeckt wird; er bleibt in dieſer Stellung, ſo lange man es zuläßt, unbeweglich liegen, ohne ſich zu ſchütteln und aufzurichten. Er ſchreitet, er trabet, er galoppiret, wie ein Pferd, nur daß alle dieſe Bewegungen klein, und weit langſamer ſind. Ob er gleich anfangs mit ziemlicher Geſchwindigkeit laufen kann, ſo gehört doch viel Zeit dazu, wenn man auch nur einen mäßigen Weg mit ihm zurück legen will. Ueberdies möge er eine Bewegung des Ganges annehmen, was für eine er will: ſo iſt er doch, bey ſtarkem Antriebe ſeines Reiters, gar bald mürbe zu machen.

Die Stimme des Eſels nennt man **ſchreyen**, im Oberd. hanen, im Niederſ. ransken, L. rudere, Fr. braire. Dieſes Geſchrey (L. ruditus, Fr. brayement) iſt anhaltend und höchſt wiedrig; es geht wechſelsweiſe aus hohen Tönen in tiefe, und aus tiefen wieder in hohe, durch die unerträglichſten Diſſonanzen. Gemeiniglich ſchreyt er nur, wenn ihn die Liebe oder der Hunger drückt. Die Stimme der Eſelinn iſt noch weit klärer und durchdringender. Ein verſchnittener Eſel behält nur eine ganz tiefe ſchwache Stimme.

Die Eſel ſchlafen nicht ſo viel als die Pferde, und legen ſich nicht eher zur Ruhe nieder, als wenn ſie all zu ſehr angegriffen worden ſind. Unter allen mit Haaren bedeckten Thieren, iſt ein Eſel am wenigſten mit Ungeziefer beſchwert. Er hat niemahls Läuſe, welches vermuthlich von der Härte und Trockenheit ſeiner Haut herrührt, welche in der That härter, als die Haut der meiſten andern vierfüßigen Thiere, iſt. Deſto leichter wird es ihm bey der Peitſche und beym Stiche der Inſecten unempfindlich zu bleiben.

Ein Eſel hat überhaupt eine weit dauerhaftere Geſundheit, als ein Pferd. Er iſt nicht ſo zärtlich, und alſo wenigern Krankheiten, als dieſes, unterworfen. Die Alten wußten ſo gar vom Eſel keine weitere Krankheit, als den Rotz, anzugeben, wovon er doch viel ſeltener, als ein Pferd, befallen wird. Von dem Voneinanderreiſſen und Aufſpalten ihrer Hufe, ſ. Hornkluft.

Obgleich das Fleiſch der Eſel ſehr ſchlecht, und noch ſchlechter, härter, wiederlicher und übelſchmeckender, als das Pferdefleiſch ſeyn ſoll, und Ga en ſogar behauptet, daß es ein ſchädliches, und Krankheiten nach ſich ziehendes Fleiſch ſey: ſo hält doch der Spanier bey einem Stücke von einem gut gewachſenen Eſel eine ſehr geſegnete Mahlzeit. Die Italiäner laſſen dieſes Fle ſch auch nicht ganz umkommen; wenigſtens verſichert man, daß mancher guter Eſelskopf aus Italien, in den auswärtigen Ländern unter einer ganz nutzbaren Geſtalt geſehen werde, indem die italiäniſchen Cervelatwürſte größtentheils von dem Fleiſche dieſer Thiere bereitet werden ſollen.

Die Milch der Eſelinnen iſt, in Vergleichung mit der Kuhmilch, mager, und eben deswegen bedienen ſich die Aerzte derſelben, um Kranke wieder herzuſtellen, weil der Magen ſolcher Perſonen die fettere Kuhmilch nicht vertragen kann. In Anſehung der Stärkung, kommt ſie der Menſchenmilch weit näher, als die Milch einer Kuh; und der Gebrauch derſelben, als eines Arzeney-Mittels, hat ſich von den Griechen her bis auf uns erhalten. Wenn ſie gut ſeyn ſoll, ſo muß man eine junge geſunde und fleiſchige Eſelinn dazu erwählen, die vor kurzem geworfen hat, und nachher nicht wieder beleget worden iſt. Man muß derſelben ihr Junges, welches ſie ſäuget, von ihr wegnehmen, ſie reinlich halten, gut mit Heu, Haber, Gerſte und ſolchen Kräutern füttern, deren heilſame Eigenſchaften einen kräftigen Einfluß auf die Krankheit, wogegen man ſie braucht, ha-

ben können. Man muß auch die Milch nicht erkalten, auch nicht einmahl an der Luft ſtehen laſſen, weil ſie ſonſt in kurzer Zeit verderben würde.

Analyſe des vertus medicinales du lait d'aneſſe, trad. du Britſh Magaz. ſt. in No. 11 der *Gaz. ſalut.* v. J. 1776.
Anmerkungen über den mediciniſchen Gebrauch der Eſelsmilch, ſt. in meinem gemeinnützl. Vorrath auserleſ. Aufſätze ꝛc. Leipz. 1767, 8. S. 81—86, woſelbſt ich auch mehrere hieher gehörige Schriften angeführt habe.
Geſammelte Erfahrungen, unter welchen Bedingungen melkende Eſelinnen für Patienten geſchafft worden ſind, ſt. in No. 52 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1775, S. 472, f.

Die Eſelsmilch wird inſonderheit Perſonen, welche die Auszehrung haben, als ein Mittel angerathen. Auſſerdem aber, daß viele einen natürlichen Ekel für dieſes Getränk bezeigen, trifft man auch nicht aller Orten dergleichen Thiere an. In dieſem Falle nun kann man ſich einer künſtlichen, auf folgende Art zubereiteten Eſelsmilch bedienen. Man nimmt 3 Unzen reine Gerſte, und läßt ſelbige ungefähr eine Viertelſtunde in 3 Quart Waſſer ſieden; alsdann gießt man das Waſſer ab, nimmt 3 Unzen geraſpelt Hirſchhorn, eben ſo viel eingemachte Mannstreuwurzel (Eryngium maritimum), und 30 gröblich zerſtoßene Schnecken, läßt dieſes zuſammen mit dem Gerſtenwaſſer ſo lange ſieden, bis es zu einer dicken Gallerte wird, und gießt es nachher durch. Von dieſer Gallerte läßt man ungefähr $\frac{1}{4}$ Quart beym Feuer zergehen, und miſchet ſelbige unter eben ſo viel friſche Kuhmilch. Die Milch darf nicht einmahl warm gemacht werden. Eine gleiche Portion trinkt man des Morgens nüchtern, etwa eine Stunde nachher wieder, und endlich um 4 Uhr des Nachmittags. Es wird dieſes Getränk eben die Dienſte thun, als die ordentliche Eſelsmilch, und iſt auch mit weniger Mühe zu haben.

Hamb. Unterhaltungen, v. Mon. Apr. 1765, S. 343—345.
Neue Auszüge ꝛc. Th. 1, St. 18, Frf. M. 1765, 8. S. 280, f.
Berlin. Samml. 4 B. 4 St. Berl. 1772, 8. S. 396, f.

Die Alten ſchrieben auch dem Blute, dem Urine, dem kleinen Gehirne, dem Herzen, der Leber u. ſ. f. dieſes Thieres, viel andere ſpecifiſche Qualitäten zu; allein, man hat nachher eingeſehen, daß alle gerühmte Tugenden dieſer Theile durch die Erfahrung entweder vernichtet, oder wenigſtens nicht beſtätiget wurden.

Wer

Wer von den gerühmten Heilkräften faſt aller Theile des Eſels einige Nachrichten ſuchet, kann ſie theils in Lemery Mater. Lex. Leipz. 1721, f. S. 113, theils in Merkleins Thierbuch, S. 43 — 46, angeführt finden.

Vom Gebrauche des Eſelsblutes bey Wahnwitzigen, ſ. den 13 B. der Abhandl. der Röm. Kaiſerl. Akad. der Naturforſcher, S. 151; den 1 B. des Preuß. Sammlers, S. 660, und den 8 B. der Berl. Samml. S. 387, f.

Weil die Haut eines Eſels ungemein hart und elaſtiſch iſt, ſo bedient man ſich derſelben auf eine vortheilhafte Art zu mancherley Gebrauche. Man pfleget aus derſelben Siebe, Trommeln, und ſehr dauerhafte Schuhe, auch ein ſtarkes Pergament zu Taſchen-Schreibtafeln, welches man mit einer dünnen Lage von Gyps überzieht, zu verfertigen. Aus eben dieſer Haut machen auch die orientaliſchen Völker den Sagri, den wir Chagrin nennen, (ſ. Th. VIII, S. 2, f.) In China wird von der Haut gewiſſer Eſel, die in einer Provinz leben, wo ſie Brunnenwaſſer trinken, welches adſtringirend iſt, ein Leim gemacht, welcher, im Waſſer aufgelöſet, wieder Blutflüſſe dienet. Dergleichen Stück Leim hat Hr. D. Sanchez in das königliche Cabinet zu Paris gegeben.

S. Hrn. v. Büffon Hiſt. der Nat. 2 Th. 2 B. Hamb. u. L. 1754, 4. S. 222, No. 431.

Allem Anſehen nach ſind auch die Knochen dieſes Thieres, wie deſſen Haut, etwas härter, als die Knochen anderer Thiere, weil ſie die Alten zu Verfertigung gewiſſer Flöten anwendeten, deren Ton ſie für ungleich heller und reiner, als in allen andern aus Knochen gemachten Flöten, hielten.

CASP. BARTHOLINUS *de tibiis veterum*, Amſt. 1679, 12. S. 25, 40, f.

Von dem Eſelsmiſte, und deſſen Gebrauche zum Düngen, ſiehe unter **Miſt**.

Unter allen Thieren iſt der Eſel vielleicht im Stande, in Anſehung ſeiner Größe, die ſchwerſte Laſt zu tragen, und kann dabey über Berge und Hügel ſicher getrieben werden. In der Mitte des Rückens hat er zwar keine

ſonderliche Stärke, deſto mehr aber kann er auf den Hüften tragen. Den Erfahrungen zu Folge kann derſelbe in einem Tage 1 nordhauſer Malter, oder 4 Scheffel, ſchweres Getreide, als; Korn und Weitzen, 4 Meilen weit tragen.

S. No. 1 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1766, S. 7.
Beantwortung der Anfrage, ob der Transport des Getreides durch Eſel nicht leichter zu bewerkſtelligen ſey, als durch Zug-Pferde? ſt. in No. 16 deſſ. v. J. 1767, S. 159.

Da die Eſel in ihrer Unterhaltung ſehr wohlfeil ſind, ſo würde es gewiß vortheilhaft ſeyn, wenn man ſich ihrer zu den wirthſchaftlichen Verrichtungen bedienen, und dagegen anderes weit koſtbarer zu haltendes Zug-Vieh erſparen könnte. Sie brauchen, wie bereits zum Theile erwähnt worden iſt, faſt gar keine Pflege und Wartung, und nehmen mit dem allerſchlechteſten Futter, mit Stroh und Spreu, und allem, was die Pferde aus der Krippe werfen, oder die Ochſen liegen laſſen, fürlieb. Des Sommers jaget man dieſelben unter dem andern Viehe mit auf die Weide, und ſie bleiben auch bey einer magern Hütung in gutem Stande. Des Winters aber müſſen ſie ſich auf dem Hofe und vor den Scheunen die verſtreueten Halme aufſuchen, und davon ernähren. Höchſtens wirft man ihnen im Stalle etwas Krummſtroh oder ſchlechtes Heu vor, ohne ſich weiter um ſie zu bekümmern. Ihre Unterhaltung koſtet alſo faſt gar nichts, und nur bey ſchwerer Arbeit verlangen ſie grobes Mehl, Haber und Brod. Hiernächſt iſt es auch eine große Bequemlichkeit, daß man keine eigene Knechte und Wärter für ſie halten darf; denn obgleich, wenn man ſie treiben will, Leute dazu nöthig ſind, ſo kann man doch ſolche, wenn die Arbeit geendigt iſt, wieder zu andern Wirthſchaftsgeſchäften gebrauchen.

So vortheilhaft indeſſen ſich auch dieſe Umſtände auf der einen Seite darſtellen, ſo läßt es doch auf der andern Seite die bekannte übermäßige Faulheit und Trägheit dieſer Thiere nicht zu, daß man ſie zu den weſent-

ſentlichen Hauptgeſchäften in der Landwirthſchaft gebrauchen, und durch ſie in der ſonſt nöthigen Anſpannung etwas erſparen könnte. Man bedenke nur, wie langſam alle Arbeiten, die man mit dieſen faulen Creaturen unternehmen wollte, von Statten gehen würden. Welch eine ungeheure Menge von Eſeln müßte man haben, wenn man mit denſelben ſo viele Arbeit, als ſonſt 4 gute Ackerpferde thun können, verrichten wollte! Man verſpürt zwar in der Arbeit bey ihnen mehrere Stärke, als ihre äuſſere Geſtalt und Größe verſpricht; inzwiſchen würde doch ſolche bey ſchweren Laſten, die öfters in der Wirthſchaft fortzubringen ſind, nicht hinreichend ſeyn. Sie können zwar füglich zum Egen und Pflügen in einem leichten und ſandigen Boden gebraucht werden, allein, es würde doch gar zu langſam damit hergehen, und ich glaube nicht, daß man mit zwey Eſeln, wenn man ſie drey Mahl friſch unterſpannete, den ganzen Tag über, einen magdeburgiſchen Morgen von 180 Quadrat-Ruthen bereiten würde. Wie ſchlecht aber würde ein Landwirth bey einer ſo langſam hergehenden Arbeit fahren, und wenn wollte er mit der Beſtellung ſeines Feldes fertig werden!

Obgleich indeſſen dieſe Thiere zu den Hauptgeſchäften in der Wirthſchaft nicht tauglich ſind, und ſie in denſelben eher Schaden, als Vortheil, ſtiften würden: ſo iſt doch auch nicht zu läugnen, daß ſie in Nebendingen, wozu öfters von den Hauptgeſchäften ein Geſpann genommen und verſäumet werden muß, mit Nutzen gebrauchet werden können. Sie ſchicken ſich, ihrem Baue nach, beſſer zum Tragen, als zum Ziehen, wie man ſolches an einigen Orten in den großen Mühlen, wo man ſich ihrer zum Sacktragen bedient, ſehen kann. Im Sommer ſind ſie bey dem Gras- und Futter-Tragen nutzbar. Man kann ſie brauchen, den Miſt mit Körben, die ſich auf der Seite öffnen laſſen, auf entfernte und bergige Felder zu tragen. Sie können die Berge be-

beſteigen, die wir nicht befahren können, und ſie können über die Fußſteige gehen, wenn es, ohne das Vieh in Gefahr zu ſetzen, unmöglich iſt, in der ordentlichen Straße zu fahren.

In einer ordentlich geführten Wirthſchaft, wo man alle Kleinigkeiten, an Gartengewächs, Milch, Butter, Käſe u. d. gl. zu verloſen, und ſelbige zu ſolchem Ende nach den nächſt belegenen Städten zu ſchicken bedacht iſt, wird man wegen der dazu nöthigen Fuhren öfters in Verlegenheit geſetzet. Man will nicht gern ein zu den Hauptgeſchäften beſtimmtes Geſpann dadurch verſäumen; und der zu verkaufenden Sachen ſind doch öfters mehr, als daß ſie bloß mit Menſchenhänden fortgebracht werden könnten. In dergleichen Fällen nun könnten dieſe in ihrer Erhaltung ſo wohlfeile Thiere einen wirklichen Nutzen ſtiften, und es könnte dadurch gewiſſer Maßen ein ſonſt hierzu erforderliches Geſpann erſparet werden. Ein Par auf beyden Seiten mit verhältnißmäßigen Körben bepackte Eſel würden ſchon einen ziemlichen Vorrath Victualien fort zu bringen im Stande ſeyn. Und da ohnedies zum Verkauf ſolcher Sachen eine Perſon mit in die Stadt geſchicket werden muß, ſo könnte ſolche zu gleicher Zeit das Treiben derſelben beſorgen.

Die Steineſel ſchicken ſich zwar, oben gedachter Maßen, beſſer zum Tragen, als zum Zuge; doch können ſie auch zu allerley kleinen Klepperfuhren gebrauchet, und dadurch ebenfalls manche Verſäumniß in der Haupt-Wirthſchaft vermieden werden. Nahe Holz- und Stein-Fuhren, das Herbeyhohlen des zur Fütterung erforderlichen Klees oder Graſes, Sand- und Schlamm-Fahren, und andere dergleichen in der Nähe zu verrichtende Wirthſchaftsfuhren mehr, können von dieſen Thieren ganz bequem verrichtet werden. Ueberhaupt mögen ſie zu allen ſolchen Sachen, welche keine Eile haben, und wo die Laſt nach Bequemlichkeit eingerichtet werden kann, nicht ohne Nutzen gebrauchet werden.

Von

Von den Steineſeln, in ſo weit ſie im landwirthſchaftlichen Gebrauch nützlich ſeyn können, ſ. das 6 St. des III Bandes der Berl. Beytr. zur Landwirthſchaftswiſſ. 1777, gr. 8. S. 303 bis 309

Der nützlichſte Gebrauch, den man von dieſen Thieren, beſonders den Hengſten, machen kann, beſteht wohl unſtreitig darin, wenn man ſich ihrer zur Zeugung und Anziehung guter Maulthiere oder Mauleſel bedient, welche bekannter Maßen daraus entſtehen, wenn ein Eſelhengſt auf eine Pferdeſtutte geſetzt wird, wovon ich unter dem Art. **Mauleſel** mit mehrern handeln werde.

Die Eſel, welche aus einigen wärmern Theilen von Europa zu uns gebracht werden, ſind den unſrigen an Größe, und in der Zeugung, ſowohl ihrer eigenen Art, als der Mauleſel, weit vorzuziehen. Iſt aber ein land-Mann willens, ſich einige Eſel von ſolchen, die in unſerm lande zu haben ſind, auszuſuchen, ſo muß er unter dieſen ſolche wählen, die groß und ſtark, wenigſtens 3 Jahre, und nicht über 10 Jahre alt ſind, einen erhabenen und leichten Kopf, lebhafte Augen, weite Naſenlöcher, einen etwas langen Hals, eine breite Bruſt, hohe Schultern, einen völligen Rücken, ein plattes Kreutz, einen kurzen Schwanz, ein glänzendes, weich anzufühlendes und dunkelgraues Haar haben. Die beſte Zeit zur Belegung der Eſelinn iſt im April oder May. Das beſte Alter der Eſelinn zur Zeugung, iſt das fünfte, ſechste oder ſiebente Jahr, und ſie muß gegen das Ende ihrer Zeit, wenn ſie werfen ſoll, in der Arbeit gelinde gehalten werden.

Da ich des Nutzens aus der Haltung der Eſel gedacht habe, ſo iſt es auch billig, der Beſchwerlichkeiten zu erwähnen, und deren ſind vornehmlich drey: ihre Trägheit, ihre Hartnäckigkeit, und der Schade, den ſie unter den Bäumen anrichten können.

Was die Trägheit betrifft, ſo iſt dieſe ein Fehler, den man nicht zu verbeſſern hoffen kann; denn er liegt in ihrer Natur. Wir müſſen alle Thiere mit ihren natürlichen Unvollkommenheiten nehmen, und dieſe iſt dem Eſel eigen. Dieſe Fehler aber ſind gemeiniglich mit Vortheilen begleitet, ſo wie dieſer augenſcheinlich iſt. Die Trägheit dieſes

Thieres iſt eben dasjenige, was daſſelbe tüchtig macht, ſo lange in der Arbeit auszuhalten, und ſolche langwierige Beſchwerden zu ertragen; denn wenn ſeine Bewegung geſchwinder wäre, ſo würde es, wie die Pferde und andere Thiere, bald müde werden.

Was den andern Fehler, ſeine Hartnäckigkeit und Halsſtarrigkeit, betrifft, ſo iſt ſie gegründet; denn kein Thier iſt auf eine ſo lächerliche Art toll, als ein Eſel, wenn er über ſeine Geduld gereitzet wird, welches zuweilen geſchehen kann, oder auch öfters ohne Reitzung geſchieht. Etwas davon kann eben ſo wohl in ſeiner Natur gegründet ſeyn, als ſeine Trägheit; vieles aber iſt ſeiner ſchlechten Haltung zu zuſchreiben. Kein Thier wird ſo wenig geachtet, oder mit ſolcher muthwilligen Grauſamkeit gehalten, als ein Eſel. Er wird gemeiniglich den Händen der Knaben oder der ſchlechteſten Knechte übergeben, welche ſeine natürliche Halsſtarrigkeit durch ihre üble Gewohnheit, mit ihm umzugehen, gewiß vermehren. Man trage nur für den Eſel eine mäßige Sorge, und gehe nur ein wenig mit ihm, wie mit einem Pferde, um, nur ſo, wie man mit der ſchlechteſten Art von Pferden umgeht, und wenn er gleich nicht völlig ſo willig, wie dieſes Thier, wird, ſo wird er doch genug von ſeinen natürlichen Fehlern verlieren, daß er nützlich gemacht werden kann, ſeine Wartung zu belohnen.

Endlich iſt auch nicht zu läugnen, daß der Eſel zuweilen die Bäume abſchäle, und die jungen Sprößlinge befreſſe. Allein, eben die Sorgfalt, welche junge Pflanzen von allen Arten für andere Thiere bewahret, wird ſie auch in vielen Stücken für den Schaden von dieſem Thiere beſchützen; und wo dieſes nicht geſchehen kann, da muß das Thier von ihnen entfernet werden.

Beyläufig merke ich hier an, daß der Eſel die Menſchen, durch die Abfreſſung der Weinreben, den Wein zu beſchneiden gelehret hat.

Endlich dient der Eſel auch zum Reiten. Seine Gänge ſind ſanft, und er ſtolpert nicht ſo ſehr, wie das Pferd. In Paläſtina, welches voll von Bergen und tiefen Thälern war, brauchte man weniger Pferde, aber deſto mehr Eſel. In Perſien hat man, nach Chardin's Berichte, eine arabiſche Raße, mit einem glatten Haare, hohen Kopfe, und leichten Füßen, der man ſich nur zum

Reiten

Reiten bedient. Man leget ihnen Sättel auf, welche den runden, oben platten Packſätteln ähnlich, von Tuch oder Tapetenwerk verfertigt, und mit nöthigem Reitzeuge und Steigbügeln verſehen ſind. Man ſetzt ſich darauf mehr nach dem Kreutze, als nach dem Halſe zu. Einige dieſer Eſel werden mit 400 Livres, keiner aber unter 25 Piſtolen bezahlet. Man putzet ſie, wie die Pferde, richtet ſie aber bloß zum Paß ab. Die Art, wie dieſes geſchieht, iſt folgende. Man hänget ihnen auf beyden Seiten den Hinter- und Vorder-Schenkel mit zween baumwollenen Stricken zuſammen; ihre Länge wird nach dem Schritte eines Eſels, den man zum Paßgänger abrichten will, genau abgemeſſen; dieſe Stricke nun werden mit einem andern, an dem Orte des Steigbügels, durch den Bauchgurt gezogenen Stricke aufgehänget. Gewiſſe Arten von Bereitern beſteigen des Morgens und Abends dieſe Thiere, um ſie beſtändig in dieſem Gange zu üben. Damit ſie mehr Athem haben mögen, werden ihnen die Naſenlöcher aufgeſchlitzet. Sie laufen dermaßen geſchwinde, daß man, um ihnen nachzukommen, galoppiren muß. In Aegypten dürfen die Chriſten nur allein auf Eſeln reiten.

Die perſiſche Provinz Carmanien bediente ſich im Kriege der Eſel ſtatt der Pferde. Eſel haben dieſelbe Wirkung auf Pferde, die Xenophon von Kamelen erzählt. Das Pferd wird bey Erblickung des Eſels fürchterlich ſcheu, und reißt aus; es verſteht ſich, wenn ihm der Anblick neu iſt, wiewohl auch einigen Pferden der Scheu vor dem Eſel nie völlig abzugewöhnen iſt, es wäre denn in Ländern, wo er ihnen alle Stunden begegnet. Die Perſianer haben wirklich einmahl dieſes Kunſtſtück gebraucht, die Scythen, ein ihnen gegen Norden liegendes aſiatiſches Volk, welches ihnen an Reiterey überlegen war, zu ſchlagen. Die Eſel ſind ein mittägiges Thier, und hören nach und nach gegen Norden auf. Dieſes ſcythiſche Volk hatte Reiterey, aber keine Eſel; die Pferde kannten alſo den Eſel nicht; die Perſianer lieſſen Eſel gegen die Reiterey anrücken, und die Pferde wurden ſcheu. Herodot erzählt dieſe Geſchichte, B. IV. Cap. 129.
Jo. Dav. Michaelis Etwas von der älteſten Geſch. der Pferde und Pferdezucht ꝛc. Fr. M. 1776, 8. S. 88, f.

Der

Der **wilde Eſel**, oder **Waldeſel**, Gr. und Lat. Onager, Aſinus ſylveſtris, Fr. Ane ſauvage, oder Onagre, iſt nicht mit dem Zebra, von welchem ich an ſeinem Orte handeln werde, zu verwechſeln. Jener hat keine ſolche Streifen, und keine ſo zierliche Bildung, wie dieſer. Man findet wilde Eſel auf einigen Inſeln des Archipelagus, beſonders auf der Inſel Cerigo, imgleichen in den Wüſten Libyens und Numidiens. In Amerika findet man ebenfalls hin und wieder wilde Eſel; ſie ſtammen aber von den zahmen Eſeln ab, welche die Spanier aus Europa dahin gebracht haben. Denn vor der Ankunft der Europäer in Amerika waren die Eſel eben ſo wenig, als die Pferde, in dieſem Welttheile anzutreffen. Sie ſind grau, und laufen dermaßen ſchnell, daß es ihnen nur die barbariſchen Pferde im Laufen gleich thun können. Beym Anblick eines Menſchen thun ſie einen lauten Schrey, ſchlagen hinten aus, ſtehen ſtille, und fliehen nicht eher, als bis man nahe zu ihnen kommt. Sie werden in Schlingen und Streifen von Stricken gefangen. Auf der Weide und bey der Tränke halten ſie ſich heerdenweiſe zuſammen. Ihr Fleiſch pflegen die Einwohner daſiger Gegenden zu eſſen.

Hrn. Prof. Beckmann Grundſätze der deutſchen Landwirthſchaft, Gött. 1775, 8. S. 431.

Hrn. v. Büffon allgem. Hiſtorie der Natur, nach der Käſtnerſchen Ueberſetz. 2 Th. 2 B. Hamb. und Leipz. 1754, 4. S. 192—223.

Eb. Deſſ. Geſchichte der vierfüßigen Thiere, nach der Ueberſ. des Hrn. D. Martini, 1 B. Berl. 1772. gr. 8. S. 187—231.

De l'Aſne, ſ. *le Gentilhomme cultivateur*, *trad. de l'angl. de Mr.* HALE, To. V. à Par. 1762, gr. 12. S. 84—96, und Deutſch, im 1 Th. der allgem. Haushalt. und Landwiſſ. Hamb. und Leipz. 1763, gr. 8. S 723—728.

Jo. Sam. Halle Naturgeſchichte der Thiere, Berl. 1757, gr. 8 S. 247, fgg.

Vom Urſprung der Verachtung der Eſel bey den Aegyptern, aus Hrn. Prof. Michaelis Abhandlung von einigen Geſetzen ꝛc. überſ. ſt. im 3 St. des 21 B. des Hamb. Magaz. S 301, fgg.

CHR. FRANC. PAVLLINI de aſino liber, Frf. M. 1695, 8.

(Hrn. g. R. v Pfeifer) Lehrbegrif ſämmtl öcon. und Cameralwiſſ. 1 Th. 1 B. Mannh. 1773, 4. S. 144, f.

Eſel,

Eſel, wird auch figürlich bey verſchiedenen Künſtlern und Handwerkern, ein Werkzeug zum Tragen, oder ein Geſtell, worin das zu bearbeitende Material feſt gehalten wird, daß es nicht wanke, genannt. Bey einigen heißt es auch ein **Bock**, bey andern ein **Knecht**.

Bey den Buchdruckern, ein viereckiges Stück Holz, welches vor der Preſſe den Haufen Papier trägt, damit der Drucker die einzelnen Bogen deſto bequemer anfaſſen könne.

Bey den Holzflößern, derjenige beſonders dazu eingerichtete ſichere Platz auf den Flößen, wo die Flößer theils niederſitzen, theils ihre Kleider und Zwerchſäcke trocken halten können; ſiehe **Flößholz**, im XIV Th. S. 300.

Bey den Kammmachern, ein Werkzeug, worauf die Zähne des Kammes gerundet werden.

Bey den Papiermachern, ein zweyſchuhiges gezacktes Holz über der Bütte, in deſſen Zacken die Form eine kurze Zeit gehänget wird, damit das Waſſer ablaufe; Fr. Egouttoir.

Eſelsbohne, ſiehe Th. VI, S. 132.

Eſelsbrücke, Fr. Pont d'âne. Hierunter verſteht man in Wiſſenſchaften und Künſten einen jeden Behelf für die Unwiſſenden; überhaupt gewiſſe vortheilhafte Erfindungen und Einrichtungen, die einem die Mühe des eigenen Nachdenkens und weitläuftigen Demonſtrirens, oder auch des Nachſchlagens in den erſten Quellen, erſparen; gewiſſe zeiterſparende Handgriffe bey Künſtlern und Handwerkern.

Eſelsfarn, Onopteris mas; ſ. Th. I, S. 412.

Eſelsfurz, Onopordon, eine Art Diſtel; ſ. Th. IX, S. 332.

Eſelsgurke, **Eſelskürbiß**, **Hundsgurke**, **Hunds-Kürbiß**, **Pompe**, **Spiek**, die Frucht einer Art des Balſamapfels und die Pflanze ſelbſt, Cucumis ſylveſtris, aſininus dictus *Tourn.* & *C. B.* Elaterium *Riv.* & *Offic.* Momordica Elaterium, pomis hiſpidis, cir-

rhis

rhis nullis *Linn.* Dieſe Pflanze wächſt in einigen warmen Theilen von Europa wild, wird aber in den Gärten um der Frucht willen gezogen, welche zur Arzeney gebraucht wird, oder vielmehr die *Fæcula* von dem Safte der Frucht, ſo das *Elaterium* der Officinen iſt. Die Pflanze hat eine große fleiſchige Wurzel, welche faſt der Zaunrübenwürzel gleichet. Aus derſelben kommen im Frühjahre verſchiedene dicke, rauhe, auf dem Boden liegende Stängel zum Vorſchein, die ſich in viele Zweige abtheilen, welche ſich auf allen Seiten 3 bis 4 Schuh weit ausbreiten. Dieſelben ſind mit dicken, rauhen, faſt herzförmigen Blättern beſetzt, welche eine graue Farbe haben, und auf langen Stielen ſtehen. Die Blumen befinden ſich an den Winkeln der Stängel; ſie ſind männlich und weiblich, und wachſen an verſchiedenen Orten der Pflanze, wie bey den gemeinen Gurken; doch ſind ſie viel kleiner, und haben eine gelbliche Farbe mit einem grünlichen Boden. Die männlichen Blüthen ſtehen auf kurzen dicken Stielen; die weiblichen aber ſitzen auf der jungen Frucht, welche, wenn die Blüthe verwelkt iſt, 1½ Zoll lang, und ſo dick wie eine Gurke wird, eine grüne Farbe hat, wie die Blätter, und über und über mit kurzen Dornen oder ſteifen Borſten beſetzt iſt, daher die Pflanze auch **Igelskraut** genannt wird. Sie verändern ihre Farbe nicht, wenn ſie reif geworden ſind; wenn man ſie aber anrührt, um ſie abzunehmen, trennen ſie ſich von dem Stiele, und werfen die Samen zugleich mit dem kleberigen Safte, in welchem ſie ſtecken, mit der größten Heftigkeit von ſich, weshalb die Pflanze auch **Springgurke, Spritz-Gurke,** und Noli me tangere, genannt wird. Wenn daher einmahl an einem Orte ſolche Pflanzen befindlich ſind, und man die Früchte ſtehen läßt, bis ſie reif geworden ſind, ſo wird ſich der Same weit und breit herum ſelbſt ausſtreuen, ſo, daß davon im folgenden Frühjahre viele Pflanzen zum Vorſchein kommen werden.

Will

Will man aber die Frucht zum Gebrauch anwenden, ſo muß man ſie, ehe ſie reif wird, abnehmen; denn ſonſt geht der größte Theil des Saftes, welcher doch das einzige ſchätzbare davon iſt, verloren. Denn derjenige Saft, welcher ausgedrückt wird, mit einem Theile von dem Oberhäutlein der Frucht, iſt bey weitem nicht ſo kräftig mehr, als der andere. Das von dem klaren und reinen Safte der Frucht gemachte Elaterium, iſt viel weißer, behält auch ſeine guten Eigenſchaften länger, als dasjenige, welches ausgedrückt wird.

Die Pflanze iſt leicht aus dem Samen zu ziehen. Läßt man denſelben ſelbſt ausfallen, ſo wird man, wie bereits gedacht worden iſt, im Frühjahre Pflanzen genug bekommen. Wird der Same auf ein Beet von leichter Erde geſäet, ſo werden die Pflanzen ungefähr 4 Wochen darnach aufgehen; worauf man ſie ſodann in das freye Feld, in Reihen, die 3 bis 4 Schuh weit von einander entfernt ſind, und in den Reihen eben ſo weit von einander, einſetzen muß. Wenn ſie verſetzt werden, da ſie noch jung ſind, ſo wird dieſes ihr Wachsthum nicht aufhalten. Wenn ſie aufs neue Wurzeln geſchlagen haben, erfordern ſie keine weitere Beſorgung, als daß man ſie fleißig vom Unkraute reinige. Iſt der Boden, in welchen man ſie ſetzt, trocken, ſo werden die Wurzeln 3 bis 4 Jahre dauern, es müßte denn ein ſtrenger Winter einfallen, und alsdann gehen ſie meiſtens zu Grunde.

Nach des Foreſtus Berichte, Lib. IX, Obſ. 62, hat eine Frau die grüne Wurzel von dem Eſelskürbiß klein zerſchnitten, und darauf nebſt Wermuth in Oehl und Waſſer gekocht. Mit dieſem warmen Oehle und Waſſer, hat ſie in Kopfſchmerzen die leidende Stelle bedupft, die Wurzel aber und den Wermuth zu Pulver geſtoßen und aufgeſchmiert, wodurch ſie, ohne ſonſt etwas zu gebrauchen, allerley Migrainen, mit und ohne Fieber, curirt und ſich einen groſſen Nahmen gemacht hat.

Der **Eſelsgurkenſaft**, oder das Elaterium, iſt eins der gewaltſamſten abführenden Mittel, und vormahls

mahls häufig in der Waſſerſucht zu 3 bis 4 Gran verordnet worden; zu unſern Zeiten aber wird er ſelten mehr gebraucht.

Man hat einem rotzigen Pferde das Elaterium 16 Tage lang, anfänglich zu 1 Quent, und nach und nach bis zu einem Loth vermehrt, gegeben, ohne daß man die mindeſte Wirkung davon bemerkt hat, da man hingegen den Menſchen nur 2, höchſtens bis 4 Gran davon geben kann.

Sur le concombre ſauvage & l'Elaterium, par Mr. BOVLDVC. ſt. in den Memoir. de l'Acad. de Paris, a. d. J. 1719, S. 44—47.

IO. HENR. SCHVLZE diſſ. qua elaterium magnis mortalium vſibus parari oſtendit, Altd. 1722, 4. 4 B. ſt. auch in Deſſen diſſertatt. acad. ad med. ejusq. hiſt. pertin. Faſc. I. Hal. 1743. 4.

Eſelshaupt, Fr. Cap de more, Chouquet, Tête de more, heißt, auf den Schiffen, ein etwas längliches Stück Holz, welches oben rund, unten aber platt, und mit einem viereckigen bis über die Hälfte hinein gehenden Loche verſehen iſt. Es werden deren verſchiedene bey einem Schiffe gebrauchet, daher ſie auch nach Beſchaffenheit der Umſtände zubereitet ſeyn müſſen. Ihr Nutzen beſteht darin, daß theils die Stangen, theils die Flaggenſtöcke darein geſetzt werden, und allda ruhen. Inſonderheit führt dieſen Nahmen die oberſte Bekleidung des mittlern Balkens, der an dem hintern Theile des Schiffes von dem Gelbing an aufrecht zu ſtehen kommt, und wohl noch 3 Fuß über den Hackbord geht, worein der Flaggenſtock eingeſetzt wird.

Eſelshuf, eigentlich der Huf eines Eſels. Figürlich 1. an den Pferden ein Huf, der dem Eſelshufe gleichet, ein fehlerhafter hoher Huf mit engen Ferſen. Dergleichen Pferde pflegen gemeiniglich zwanghüfig zu werden, oder den Hufzwang zu bekommen, denen daher die Wände mit dem Wirkmeſſer weit ausgeſchnitten werden müſſen. Siehe Huf, im XXV. Th. S. 460.

2. Der Huflattich wird in einigen Gegenden gleichfalls Eſelshuf genannt.

Eſelskürbiß, ſiehe Eſelsgurke.

Eſelslattich, ſiehe Huflattich.

Eſelsmilch. 1. Milch von einer Eſelinn, ſ. oben, S. 547, f. 2. Eine Pflanze, welche einen milchweißen Saft in ihren Stängeln hat, welcher eine große Schärfe beſitzt; Euphorbia Eſula *Linn.*; ſiehe **Wolfsmilch.**

Eſelsmöhre, Daucus vulgaris; ſiehe **Möhre.**

Eſelsohr, das Ohr eines Eſels. Figürlich in den gemeinen Sprecharten werden auch die umgeſchlagenen Ecken der Blätter in den Büchern **Eſelsohren** genannt.

Eſelsrücken, Fr. Dos d'âne. 1. Eine gewiſſe Beſchaffenheit des Rückens der Pferde; ſiehe **Rücken der Pferde.**

2. Eine Art geſchliffener Diamanten, ſ. Th. IX, S. 209.

3. In der Baukunſt, ein auf altgothiſche Art eingerichteter Gewölbebogen, welcher aus zwey zuſammen geſetzten Zirkelſtücken beſteht und ſpitzig zugeht. Siehe unter **Gewölbe.** Zuweilen wird auch eine jede oberwärts der Länge nach, gegen die Mitte zugeſpitzte Fläche, oder der ſpitzige Winkel, welchen zwo oben zuſammen ſtoßende Flächen formiren, z. E. an einem Giebel, ein **Eſelsrücken** genannt.

4. Bey dem Garten- und Feldbau, eine in ihrer ganzen Länge hin von oben her ſpitzig zugehende Erhöhung des Erdreiches, oder ein ſchräg angelegtes Beet, wovon das Waſſer bequem ablaufen kann.

5. An den Schiffen, die halbrunde Bedeckung des Koldergatts, d. i. die Bedeckung des auf dem Verdecke befindlichen Loches, durch welches der Kolderſtock geht.

Eſelswicken, Hedyſarum *Linn.* ſ. **Klee. (Spaniſcher).**

Eſelswurz, ſiehe **Wolfsmilch.**

Eſox, ſiehe **Hecht. Lachs.**

Eſpagne, (Preſident d') eine Art Birn; ſ. Th. V, S. 448.

Eſpagnol, ſiehe unter **Toback.**

Eſpagnolette, ſiehe **Spaniolette.**

Eſpagnolette, Spaniolett, eine Art feiner Ratine, oder ganz wollenen Droguets, der bisweilen kreutzweiſe

geſtreift iſt, bisweilen aber auch nicht. Er wird in den franzöſiſchen Städten Rouen, Darnetal, Chalons an der Marne, Beauvais ꝛc. gemacht.

Eſpalier, ſiehe Spalier.

Eſpalme, ſiehe Spalm.

Eſparſette, **Eſparcette**, **Eſper**, Frauenſpiegel, franzöſiſches Gras, Gurtrienien, Hahnenkämmchen, Hahnenkammklee, Hahnenkopf, zahmer Hahnenkopf, rothe Ramſen, Schildkraut, ſchweitzer Klee, ſpaniſches Heu, ſpaniſcher Klee, Sparſette, Stachelähre, Stachel-Heu, großer türkiſcher Klee, türkiſcher Kleberklee, Wickenklee, Wiedhopfenkraut, L. Onobrychis foliis viciæ, fructu echinato major *C. B.* Onobrychis foliis viciæ, ſiliculis echinatis, major, floribus dilute rubentibus; Onobrychis caule erecto ramoſo, floribus ſpicatis *Hall.* Onobrychis major, ſiliculis echinatis criſtatis, in ſpica digeſtis *Moriſ.* Hedyſarum Onobrychis, foliis pinnatis, leguminibus monoſpermis aculeatis, corollarum alis calyce brevioribus, caule elongato *Linn.* Engl. Cocks-head, eine Art der Eſelswicken oder des Süßklees, welcher zu den vorzüglichſten Futterkräutern gehört, und in Frankreich Gros-foin, auch Sain-foin, oder Saint-foin (geſundes Heu, heiliges Heu, wegen ſeiner Schätzbarkeit,) oder Cinq-foin (fünferley Heu, weil es beynahe ſo viel mahl wieder zuwächſt, nachdem es abgemähet worden iſt,) genannt wird; wiewohl man den Nahmen Sainfoin auch dem Schneckenklee oder der Luzerne gibt. Es iſt zwar nicht zu läugnen, daß unter den Futterkräutern der Schneckenklee, wie auch der ſpaniſche Klee, von noch mehrerm Ertrage iſt, als die Eſparcette; allein, da dieſelben, und ſonderlich der Schneckenklee, einen weit beſſern Grund oder Boden erfordern, dieſe hingegen, auſſer im grob-ſteinigen, lehmigen oder ſumpfigen Boden, aller Orten wohl fortkommt: ſo verdient ſie allerdings vor gedachten noch beſſern Grasarten einigen Vorzug. Wenn ich ſage, daß

die

die Eſparcette im ſchlechtem Erdreiche gut anſchlage, ſo iſt dieſes nicht dahin zu verſtehen, als wenn ihr ein beſſeres nicht eben ſo wohl, als andern Graspflanzen, zuträglich wäre. Nur hat ſie hierin für den Landmann den Vortheil, daß ſie, obſchon nicht vollkommen in gleicher Menge und Stärke, auch an dürren und ſchlechten Oertern wächſt, wo andere Kleearten faſt vergeblich gepflanzet würden. Nirgends aber geräth ſie beſſer, als auf etwas abhängigem leichten Erdreiche, welches tiefen Grund hat, und von keinen Bäumen beſchattet, auch weder von der Sonnenhitze gar zu ſehr ausgetrocknet, noch von gar zu lange liegendem Schnee erkältet wird; auch hält unter andern Herr Reichart mit Recht dafür, daß dergleichen auf leichtem magern Lande gewachſenes Futter für das Vieh faſt beſſer ſey, als dasjenige, welches anf fettem Lande gebauet worden iſt.

Die Eſparſette gehört eigentlich nicht unter die Klee-Gewächſe, weil ſie kein dreyblätteriges Kraut hat. Es ſind auch ihre Blätter länger als die Kleeblätter, und ſtehen deren zu beyden Seiten an ihren Stielen mehrentheils 12 bis 13 in einer Reihe nach einander. Die angenehme rothe und purpurroth-geſtreifte Blume iſt länglich, faſt wie eine Kornähre, und gleichet, wenn ſie gebogen iſt, einem Hahnenkamme, ſie zeigt ſich im May und Junius. Der Same iſt etwas größer als eine Linſe, auf der äuſſern Hülſe ſtachelig, und inwendig wie eine ſchwarzbraune Bohne.

Zum glücklichen Anbau dieſes Graſes, muß, nach Hrn. Reichart's Anweiſung, das dazu beſtimmte Feld, den Sommer und Herbſt über, drey Mahl gepflüget, die Erde ſo tief als möglich angegriffen, und noch vor dem Winter fein gleich mit der Ege beſtrichen werden. Sollten aber die Ränder und ſehr abhängigen Berge mit dem Pfluge nicht umgeriſſen werden können, ſo muß man ſolche drey Mahl hacken, und die Erdklöße und Raſenſtücke zerſchlagen, damit der Same im künftigen

Frühjahre deſto bequemer unter die Erde gebracht werden könne. Findet man bey dem Umackern oder Umhacken an ſolchen Orten Stachelkraut oder anderes tief gewurzeltes Unkraut, ſo muß man ſolche mit einer Baum- oder Rade-Hacke (einem Karſte) ſorgfältig aus dem Boden heraus ſchaffen. Alle dieſe verſchiedene Arbeiten ſind nöthig, wenn die Erde durch den Winter-Froſt recht mürbe gemacht, die ſenkrecht und ſehr tief gehende Wurzel der Eſparſette leicht durchdringen, und die noch zarte Pflanze von dem mächtigern Unkraute in ihrem Wachsthume nicht gehindert oder gar erſticket werden ſoll. Im Frühjahre, in der Mitte des März, bis zu Ende des Aprils, wird der Same obenauf geſäet, und ein auch wohl zwey Mahl eingeeget. Ob nun gleich dieſes zuweilen auch gut anſchlägt, ſo iſt doch dieſe Beſtellung nicht rathſam, indem der Same großkörnig und rauch iſt, folglich mit der Ege nicht ſo leicht ordentlich unter die Erde gebracht werden kann. Wo die Ege mit ihren Zinken in die Erde greift, fällt der Same zu tief hinein; wo hingegen die Zinken neben den Körnern hingehen, kommt derſelbe flach in die Erde, mithin wachſen die Körner auch nicht zu gleicher Zeit hervor. Weit beſſer iſt es daher, wenn der vor Winters zugerichtete Acker im Frühjahre beſäet worden iſt, daß der Same mit Karſten, jedoch nicht allzu tief, untergezogen, und nachher mit einer kleinen Garten-Ege (dergleichen man im X Th. Fig. 545 abgebildet findet,) überfahren werde.

Der Same muß nicht zu dünn geſäet werden, denn ſonſt bekommt das Gras und Unkraut Luft, daß ſolches zwiſchen den Stöcken wachſen und aufkommen kann. Er muß wenigſtens ſo dick geſäet werden, daß die Körner 2 bis 3 Zoll an einander zu liegen kommen, welches man aber im Auswurfe nicht ſo genau haben kann; doch ſchadet es nicht, wenn ſie auch gleich noch etwas enger fallen ſollten, indem doch wohl einige Körner mit

ihren

ihren Keimen zurück bleiben, ſonderlich bey gekauftem Samen, worunter ſich oft viele unreife und unvollkommene Körner befinden, und auch die Verkäufer zuweilen alten verlegenen Samen zu miſchen pflegen.

In der Schweitz, ſonderlich aber im Neuenburgiſchen, wird der Acker, zumahl wo ſchwerer etwas lettenartiger Grund iſt, eben ſo oft und tief gepflüget. Wenn man einen regnichten Frühling vermerkt, ſo ſäet man die Eſparſette zu gleicher Zeit als die Sommerfrüchte, und zwar um ſo viel lieber, als man dadurch ein ganzes Jahr früher ſeine Abſicht erreichet. Iſt aber das Frühjahr trocken, ſo wird die Ausſaat bis gegen die Mitte oder das Ende des Auguſtes verſparet, damit die Wurzel noch vor dem Winter bey längern Nächten und ſtärkerm Thau hinlänglich erſtarken möge. Gewöhnlich ſäet man den Samen drey Mahl ſo dicht als Weitzen, oder auch gleiche Schwere, welches beydes mit dem von Hrn. Reichart angegebenen Verhältniſſe auf eines hinaus läuft.

Man hat verſucht, mit der Eſparſette zugleich Haber, Gerſte ꝛc. zu vermiſchen, damit dieſe jener, in dürren Zeiten Schatten verſchaffe; allein, es hat dieſes gemeiniglich fehlgeſchlagen, daß alſo die Ausſaat der bloßen Eſparſette allemahl weit beſſer iſt.

Um in ſchlechtem magern Grunde recht ausbündig ſchönen Klee von dieſer Art zu ziehen, beſtellet man in der Schweitz das Land auf folgende Art. Der Acker wird ein Jahr zuvor wohl bearbeitet, gedünget, und mit Weitzen, Gerſte oder einer andern Getreideart beſäet, nach der Aernde aber wird auf die oben angezeigte Weiſe verfahren.

Miller ſchreibt die Ausſaat der Eſparſette folgender Maßen vor. Er läßt durch die ganze Länge des Feldes, von 20 zu 20 Zoll, kleine Furchen, ungefähr 1 Zoll tief, ziehen; in dieſe wird der Same mit der Hand, nicht allzu dicht, geſtreuet, und nachher mit Erde bedeckt. Die Weite zwiſchen dieſen Reihen wird deswegen gelaſſen, damit der Zwiſchen-Raum jedes Mahl, nachdem er gemähet worden iſt, mit dem Bruſtpfluge oder der Hacke aufgelockert, und dadurch ſowohl das Unkraut ausgerottet, als auch den Pflanzen durch dieſe Arbeit neue Kraft verſchaffet werden könne. Er verſichert aus Erfahrung, daß auf dieſe Art ein gleiches Stück Acker weit mehr dieſes Futters bringe, als wenn es über und über beſäet worden wäre.

Wie die Raine in den Weinbergen und die ausgeſtockten Weinberge mit der Eſparſette nützlich zu beſäen ſeyn, lehret

 Herr

Herr g. R. Reinhard, im 1 St. ſeiner vermiſchten Schriften, S. 70. fgg.

Vor allen Dingen hat man zum Ausſäen der Eſparſette guten geſunden Samen anzuſchaffen. Ein echter und fruchtbarer Same aber ſieht dunkelbraun aus, iſt grob und körnicht anzufühlen, hat kleine Grübchen, und iſt an dem einen Ende mit vielen kleinen Spitzen beſetzt; doch iſt dieſes nur die äuſſere Hülſe, welche das eigentliche Körnchen einſchließt. Um noch ſicherer zu gehen, öffne man etliche ſolcher Hülſen. Iſt das darin enthaltene Sämlein ſchwarz und geſchrumpft, ſo iſt der Same bey dem Aufſchütten zu ſehr erhitzt worden; iſt er aber weiß und geſchrumpft, ſo iſt es ein gewiſſes Merkmahl, daß der Same unreif ſey. Die erſte Art geht gar nicht auf; die letztere keimet zwar, die Pflanze aber wird noch in ihrer zarten Jugend gelb, und ſtirbt dahin. Ein geſundes Körnchen muß vollkommen, recht glänzend und von einer gelbröthlichen Farbe ſeyn.

Nach der Beſtellung bleibt der Same gemeiniglich 14 Tage bis 3 Wochen in der Erde liegen, ehe er aufgeht; wenn aber nach dem Ausſäen bald ein Regen erfolgt, ſo keimet er in 10 bis 12 Tagen hervor. Wenn er aufgegangen iſt, und in ſeine zwey Blätterchen oder Gäblein getrieben hat, iſt er ebenfalls, wie andere Früchte, den Würmern unterworfen, von welchen er zum Theil abgenaget wird, zumahl wenn kein Gras und Unkraut mit hervor wächſt. Und obgleich die mehreſten den Erdflöhen die Schuld ſolches Schadens beymeſſen wollen, ſo findet ſich doch ſolches in der Wahrheit nicht gegründet, indem dieſelben bey kühler Witterung im Frühjahre den wenigſten Schaden thun, ſondern die Spinnen und Kanker ſind es, welche die aufgegangenen Pflänzchen, wie andere junge Früchte, abnagen.

Wenn die Eſparſette in etwas erwachſen iſt, muß man das größte Gras, ſonderlich die Diſteln und Mel-

den ausraufen, damit ſie nicht von ſolchem Unkraute überwältiget und unterdrückt werde. Und wenn dergleichen wieder zum Vorſchein kommen ſollten, muß man ſie abermahl gäten, bis ſie die Erde mit ihren Stökken und Blättern völlig bedeckt, da alsdann das Unkraut zurück bleibt und erſticket.

Es iſt ein Irrthum, den die Erfahrung ganz überzeugend wiederleget, daß man die im Frühjahre geſäete Eſparſette (denn mit der Herbſtſaat hat es eine andere Bewandtniß) nicht in demſelben Jahre abmähen ſolle, damit ſie deſto dauerhafter und kräftiger werde. Im Gegentheil iſt gar ſehr vortheilhaft, wenn man dieſelbe im Auguſt abmähen läßt; nicht wegen des zu ſammelnden Futters, denn ſolches lohnt ſich der Mühe nicht, ſondern um der Pflanze willen, welche dadurch zu mehrerm Ausſchlagen (Beſtocken) gezwungen wird. Man bilde ſich aber ja nicht ein, daß man durch das Abweiden den Mäherlohn erſparen wollte. Alles Abweiden iſt im erſten Jahre dieſem Futtergraſe ſchädlich; in den folgenden Jahren kann man zwar Vieh, doch niemahls Schafe, nach dem Abmähen darüber treiben; wer es aber vermeiden kann, wird immer weit beſſer thun.

Im zweyten Jahre wird wenigſtens der im Frühlinge geſäete Klee ſtark genug ſeyn, daß man ihn zwey Mahl zu dürren, oder drey Mahl zu grünen Futter einſammeln kann. Im erſten Falle iſt beſſer, allemahl, wenn es Zeit und Witterung erlauben, mit dem Abmähen zu warten, bis die Blüthe faſt völlig vorbey iſt, und die Pflanze einen Theil der Samenkörner in den Hülſen etwas angeſetzt hat. Denn dieſe, obſchon verwelkte und unvollkommene Körner geben dem Heu, vornehmlich für die Pferde, einen unvergleichlichen Geſchmack, und nähren ſie ſehr kräftig. Länger hingegen zu warten, iſt nicht rathſam, weil die Stängel allzu hart und dem Viehe unangenehm werden. Will man aber den Klee zu grünem Futter gebrauchen, ſo thut man beſſer,

wenn man denſelben, ſo bald er zu blühen anfängt, abſchneidet. Hierbey iſt aber wohl zu beobachten, daß dieſes grüne Futter in der Tenne nur ganz dünn geleget werde, weil es ſonſt innerhalb wenig Stunden ſich ſehr erhitzen, und dem Viehe nicht nur unangenehm, ſondern auch ungeſund ſeyn würde. Soll die Eſparſette zu Heu gemacht werden, ſo iſt noch weit mehr, als bey gemeinem Graſe, daran gelegen, daß man ſie bey recht ſchönem Wetter einſammle. Denn weil die Pflanze ziemlich dick und fett iſt, ſo trocknen ſie eines Theils nicht ſo leicht, und werden hiernächſt von vielem Regen ſchwarz und unſchmackhaft. Sollte man aber, aller gebrauchten Vorſicht ungeachtet, von Regenwetter überfallen werden, ſo iſt beſſer, den Klee verſtreut liegen zu laſſen, als ihn in Haufen zu ſchlagen, als wodurch er ſogleich in eine ſtarke Gährung gebracht und zur Fütterung untauglich wird.

Da die Blätter ziemlich leicht abfallen, und hernach beym Einſammeln des Futters auf dem Felde liegen bleiben, wenn ſie, zum Trocknen, mit der Heugabel allzu ſehr herum geworfen werden: ſo pflegen ſorgfältige Landwirthe dieſes Gras mit Stangen, die ſie darunter ſchieben, des Tages öfters und ganz ſacht umzuwenden. Auf dieſe Art bleiben die Blätter am Stängel, und das Heu wird eben ſo geſchwinde, als auf die andere Weiſe, trocken, ohne daß dazu mehrere Mühe oder Koſten erfordert werden.

Sollte das Gras bey heftiger Sonnenhitze gar zu dürre werden, ſo iſt bey dem Aufladen gleiches Abfallen der Blätter zu befürchten. Allein, auch davor iſt Rath. Man darf nur mit dem Aufladen warten, bis der Thau des Abends darauf gefallen iſt, ſo werden die Blätter wieder welk und geſchmeidig, und können bequem nach der Scheune gebracht werden. Doch iſt auch hierbey Vorſichtigkeit nöthig. Denn, da ſich dieſes Heu, wenn es allzu dicht geleget wird, leicht erhi-

zet, ſo iſt allerdings rathſam, daß es entweder mit Stroh oder andern groben Futter ſchüttweiſe vermiſcht werde. Eine Fürſorge, welche um ſo weniger Mühe verurſachet, als dieſes ſolchergeſtalt auf einander gelegte Futter nachher zum Gebrauche herunter geſchroten, und dem Viehe vorgeleget werden kann; welches denn das ſchlechtere mit der Eſparſette zugleich mit Luſt verzehren wird.

Dieſe Pflanze kann 15, 20 und noch mehr Jahre dauern, wenn ſie nur in einem Boden ſteht, wo ſie tief genug wurzeln kann, ohne Waſſer zu finden. Sie bohrt mit ihrer Spießwurzel 3, 4 und wohl noch mehrere Schuh tief in die Erde, um ihre Nahrung zu ſuchen; daher bleiben ihre Stängel in der größten Hitze aufrecht ſtehen, und ſie wiederſteht ſelbſt auch der ſtrengſten Winterkälte.

Iſt das Land, auf welchem ſie ſteht, gut und eben, ſo kann etwa im achten oder zehnten Jahre wohl verfaulter Dünger darauf gebracht werden. Dieſe Verbeſſerung wird Mühe und Koſten reichlich erſetzen, und den Klee auf manches Jahr länger erhalten. Iſt aber der Grund abhängig, und kann man geſundes Waſſer in Menge von Zeit zu Zeit darüber hinlaufen laſſen, ſo wird auch dieſes die Pflanzen ungemein ſtärken.

Der Same der Eſparſette iſt leicht zu erziehen. Man läßt nähmlich beym Abmähen hierzu einen Fleck ſtehen, ſo viel man zur Ausſaat oder zum Verkauf nöthig zu haben denkt. Weil aber die Blumen an den Aehren niemahls zu gleicher Zeit, ſondern nach und nach aufblühen, und auch wiederum alſo verblühen, folglich auch der Same nicht zu gleicher Zeit reif wird, ſo muß man, zum Abſchneiden deſſelben, die Zeit beobachten, wenn der mehrere Theil der unterſten Körner an den Aehren reif und hart iſt. Dieſes zeigt ſich an den Hülſen, welche alsdann ihre Silberfarbe verlieren, und beynahe kaffebraun ausſehen. Denn, wollte man

warten, bis die oberſten Körner ihre Größe und Reife erlangt hätten, ſo würden unterdeſſen die erſten und beſten Körner abfallen und verloren gehen. Ein jeder ſtarker Regen oder Wind iſt ſchon hinlänglich, dieſes Uebel anzurichten. Wenn man alſo findet, daß es Zeit iſt, ſo ſchneidet man die Hülſen mit der Sichel, eine Handvoll um die andere, ab, oder, welches noch beſſer iſt, man ſammelt die Hülſen mit der Hand ein, und thut ſie in eine Schürze oder in einen Sack, nimmt ſich aber in Acht, daß ſich der Same darin nicht auf einander erhitze; daher muß man ihn unverzüglich auf einen luftigen Boden fein dünn, und zwar höchſtens 3 Finger dicht, aus einander breiten, und in den erſten 5 bis 6 Tagen einige Mahl umwenden, damit er recht dürre und trocken werde; alsdann muß man die Hülſen mit einem Stecken ganz ſacht abklopfen laſſen; denn mit einem Dreſchflegel ſolches vorzunehmen, wäre gefährlich, weil durch die heftigen Schläge die Körner gar leicht verderbet und zum Aufgehen untüchtig gemacht werden können.

Dieſe Vorſichtigkeit im Abklopfen des Eſparſetteſamens, iſt um ſo nöthiger, da die geringſte Verletzung ſeiner äuſſern Hülſen ihm alle Kraft zur Fortpflanzung dermaßen benimmt, daß von 100 dergleichen mehr oder weniger zerquetſchten Körnern kaum 3 aufkeimen werden. Da man aber die geringern, jedoch nichts deſto weniger mehrentheils tödlichen Verletzungen an den Hülſen ſehr ſchwerlich ſehen, viel weniger ſich die Mühe geben kann, den Samen mit den Händen auszuleſen: ſo iſt auch dieſes einer von den Hauptgründen, warum die Eſparſette etwas dick ausgeſäet werden muß.

Das Ueberbleibſel von den Samenähren, wird von redlichen Wirthſchaftern den Schweinen mit anderm Futter vorgeſchüttet, von betriegeriſchen Samenhändlern aber unter die guten und vollkommenen Körner gemiſcht, und dadurch die Käufer in Schaden gebracht. Der abgeklopfte Same muß ſodann, wie andere dergleichen Gewächſe, vermittelſt der Wanne geſäubert, von den

leichten Körnern abgeſondert, und nachher an einem luftigen, für den Mäuſen ſorgfältigſt verwahrten Orte, oder aber recht abgetrocknet in Fäſſern, zum Gebrauch aufbehalten werden. Die Stängel, von welchen der Same abgeſchnitten worden iſt, können ſofort abgemähet, und dem Viehe gegeben, oder Heu daraus gemacht werden; und obgleich dieſelben etwas grob und hart anzufühlen ſind, ſo kann ſie das Rindvieh doch gar wohl freſſen, inſonderheit aber werden ſich die Pferde dabey ſehr gut befinden.

Ueberhaupt dauert ein ſolcher Anger 10 bis 12 Jahre; an den beſten Orten aber hält er ſich wohl 20 bis 24 Jahre lang. Doch leidet dieſes zuweilen eine Ausnahme. Verſchiedene Landwirthe klagen, daß ſchon im dritten oder vierten Jahre die Pflanzen ſich mächtig verlieren. Wenn dieſes von allzu lettigem oder gar zu wenigem Grunde herrührt, oder die in die Tiefe dringenden Wurzeln von dem daſelbſt verborgenen Waſſer durchgefaulet werden, ſo iſt dieſem Uebel ſehr ſchwer zu ſteuern. Wo aber dieſes nicht iſt, und man weder mit Märgel noch anderer Düngung zu Hülfe kommen will, ſo ſammle man an dergleichen fehlerhaften Orten den Samen. Es wird deſſen allemahl noch genug übrig bleiben, oder dem Sammler aus der Hand fallen, daß derſelbe an den leeren Plätzen aufgehen, und das verlorne erſetzen kann. Will man, um mehrerer Sicherheit willen, dahin den nöthigen Samen ſtreuen laſſen, ſo wird man, wenn gleich dergleichen Plätze nicht aufgebrochen werden, und nur über den Samen 1 oder 2 Finger hoch ſchlechte Erde geſchüttet wird, deſto beſſern Erfolg verſpüren. Ferner thut hierbey, ſonderlich in ſchwerem Grunde, auch vortreffliche Wirkung, wenn ein ſolches Stück im Frühjahre mit einer eiſernen Ege recht derb und tief, in die Länge und Quere, geeget wird.

Um eine abgenutzte Eſparſetten-Wieſe wieder mit aller Sicherheit dazu zu bereiten, wird im Herbſte das

Grund-

Grundſtück tief umgeackert, in dem darauf folgenden Frühjahre dieſelbe Arbeit wiederhohlt, und ein ſolches Land mit Haber beſäet. Sogleich nach der Haberärnde wird es wieder gepflüget, wohl bedünget, und im Herbſte nochmahls zur Weitzenſaat zugerichtet, welche denn ſehr reichlich belohnt werden wird. Nach dieſer Aernde wird ſofort der Pflug wieder gebraucht, nachher zu Ende des Auguſtes das Erdreich zum letzten Mahl gepflüget, und wieder, wie zuvor, mit Eſparſette beſäet, die denn unfehlbar eben ſo glücklich, wie das erſte Mahl, fortkommen wird.

Uebrigens iſt noch anzumerken, daß die Eſparſette neben ſich weder zahme noch wilde Bäume, die noch nicht erſtarkt ſind, viel weniger einen Zaun von lebendigen Hecken, aufkommen läßt. Man muß ſich daher hüten, dieſen gefräßigen Nachbar allzu nahe an junge Bäume oder Hecken zu bringen.

Wenn die Eſparſette ausgegangen iſt, und der Acker, wo ſie geſtanden hat, wieder umgepflüget werden ſoll, machen ihre ſtarke und tief eingedrungene Wurzeln ein ſehr dichtes Geflechte, welches nicht ohne die allergrößte Mühe zu zerreiſſen, und aus der Erde zu bringen iſt. Indeſſen iſt dieſes beſchwerliche Umackern eines ausgenutzten Eſparſette-Landes, nach einer ſo vieljährigen vortheilhaften Nutzung nicht von der Erheblichkeit, daß Jemand, aus dieſem einzigen Grunde, ſich von Anpflanzung dieſes ſo ſchätzbaren Klees abhalten laſſen ſollte. Geſetzt, es wäre kein anderes Mittel übrig, ſo könnte ja ein ſolches Grundſtück, mit dem Karſte, etwa auf 20 Zoll bis 2 Schuh tief, zur Herbſtzeit umgewandt, das Wurzelwerk in die Höhe gebracht und der Winterkälte ausgeſetzet werden. Eine ſolche Arbeit würde nicht nur der Erde mehr zu Statten kommen, als das Umreiſſen mit dem Pfluge, wenn es auch mit der größten Sorgfalt geſchähe, ſondern es würde auch, auf dieſe Weiſe, Wind und Wetter, innerhalb wenigen Monathen, allen Eſparſette-Wurzeln, zumahl ſie in dieſem Zuſtande weit zärtlicher ſind, als man es von ihrer Größe vermuthen ſollte, das Garaus machen. Die Koſten des Umgrabens mit dem Karſte ſind auch ſo gar beträchtlich nicht, wie man etwa glauben möchte. Man weiß aus Erfahrung, daß ein mittelmäßig fleißiger Tagelöhner in obgemel-

gemeldeter Tiefe, jeden Tag 500 Quadratſchuh eines ziemlich ſchweren Grundſtückes, ſo ſauber als ein Gartenbeet, bearbeiten kann.

Es hat ſich aber ein gewiſſer kluger Landwirth eines andern Mittels, welches nicht ſo koſtbar ſcheint, und von eben ſo ſicherm Erfolge iſt, bedient. Im ſpäten Herbſte, kurz vor der Zeit, da die ſtrengere Kälte einzubrechen pflegt, und die gefrorne Erde zur Bearbeitung ungeſchickt iſt, ließ er mit einer Schaufel die Krone der Eſparſette bis an die Wurzel abſtechen. Dieſer einzige Kunſtgriff verurſachte, daß im folgenden Winter dieſe Wurzeln bis auf den Grund verfaulten, das Land zugleich düngeten, und daſſelbe im Frühjahre ganz leicht gepflüget werden konnte.

Endlich hat man auch einen ſo genannten Schälpflug, vermittelſt deſſen nicht nur dergleichen Eſparſetten-Länder, ſondern auch aller Raſen in nicht gar zu ſteinigem Grunde, in beliebiger Tiefe geſchälet werden können, welchen ich an ſeinem Orte ausführlicher beſchreiben werde.

Die Eſparſette iſt überhaupt ein nahrhaftes Futter für allerley Laſt- Zug- Zucht- Maſt- und Milch-Vieh. Es ſtellt ſich dieſelbe mit ihrem nützlichen Kraute einen ganzen Monath früher ein, als das Gras auf den Wieſen, wodurch ein Wirth das Vieh von der Scheune los wird, und bey dem Molkenwerke gewinnt. Die Butter, welche von denen Kühen, die beſtändig Eſparſette freſſen, gemacht wird, übertrifft die holſteiniſche Butter an Süßigkeit und reinem Geſchmacke bey weitem. Wie viel Mühe gibt man ſich nicht, ſo früh, als möglich, fette Hämmel zu bekommen! So koſtbar ſolches fällt, ſo kann man hergegen durch Hülfe der Eſparſette dieſen Zweck ganz wohlfeil erreichen. Schon im Märzmonathe, und wenn der Frühling gut iſt, noch früher, findet der Hammel in dieſem Futterkraute ſeine reiche Nahrung. Vielleicht könnte man es auch durch dieſe Weide dahin bringen, daß die im Lande fallende Wolle ſich noch verbeſſerte. Zu dem Vortheilhaften bey dieſem Futterkraute kann man hiernächſt noch dieſes rechnen, daß es ſo lange grün, und zur Fütterung für

die

die Pferde brauchbar bleibt, bis der Same völlig reif iſt, und man, wegen ihrer guten Nahrung, kaum die Hälfte des ſonſt erforderlichen Habers den Pferden vorſchütten darf. Die Eſparſette bleibt auch im Winter ſtets grün, und treibt unter dem Schnee ſo ſtark, daß die Schafe dabey ihr reichliches Auskommen finden können. Grün gefüttert dient ſie auch für junge Schweine, Truthühner und Gänſe, wenn dieſelbe klein geſtampfet und mit Kleyen oder Schrot vermenget wird.

Den Pferden gibt man ſie, weil ſie ſeyr hitzig iſt, nicht allein, ſondern unter Häckerling geſchnitten, dem Rindviehe aber mit anderm grünen Futter vermiſcht. Iſt ſie aber wie Heu getrocknet, ſo kann man ſie allem Viehe, welches Heu frißt, ohne Gefahr geben.

Endlich trägt die Eſparſette reichen Samen, welcher ein gutes Futter für Hühner iſt.

Für die Bienen iſt die Blüthe ein vortreffliches Futter, indem ſie häufig darauf fallen.

Auch einen mediciniſchen Nutzen hat die Eſparſette; denn, ihre friſche Blätter ſollen, gequetſcht und aufgelegt, Geſchwulſten zertheilen; mit Waſſer abgekocht, im Harnzwange zuträglich ſeyn, und ſo, wie ihr Saft, mit Oehl vermiſcht, Schweiß treiben. Auch wenn ſie, ehe die Pflanze blühet, geſammelt und wohl getrocknet aufbehalten werden, ſtatt des grünen Thees gebraucht werden können.

Königl. Preuß. *Circulare* wegen des Baues der Eſparcette *d. d.* Berl. d. 17 Sept. 1756; nebſt einer Nachricht, wie mit dem Bau derſelben procedirt werden muß, ſ. in der Edictenſamml. v. J. 1756, No. 89.

* *
*

Einige Anmerkungen von dem ſo genannten Eſparcette-Samen, nebſt einem Schreiben davon, ſ. im 8 St. der Leipz. Samml. 1743, 8. S. 665 — 676.

Vermiſchte Anmerkungen aus einem Schreiben von dem Sparcette-Samen. ſ. im 43 St. derſ. 1747, S. 597, fgg.

Antwort auf einige Zweifel wegen der Verſuche den Eſparcette zu bauen, ſ. im 62 St. derſ. 1749, S. 151, fgg.

Antwort des Verfaſſers der Leipz. Samml. auf eingelaufene Nachricht von dem, was er wegen der Eſparcette angerathen und vorgegeben hatte, ſ. eb. daſ. S. 156 — 167.

Schrei-

Schreiben, in welchem bey dem Urtheil vom Eſparcette-Samen, ſo in den ökon. Nachr. befindlich, verſchiedenes erinnert wird, ſt. im 70 St. derſ. S. 900—905.

Schreiben eines alten redlichen Wirthes über das in den Leipz. Samml. in 70 St. No. 7 befindliche unhöfliche Schreiben, ſo von der Eſparcette handelt, ſt. im 10 St. der Oekon. Nachr. Lpz. 1750, 8. S. 774—777.

Eb. Deſſ anderweitiges Schreiben, ſo eine Nachricht von Eſparcette enthält, ſt. im 14 St. derſ. S. 145—148.

Nachricht von der Eſparcette und dem ſpaniſchen Klee, ſt. im 23 St. derſ. 1751, S. 821—840.

Beſchreibung und Erzeugung der Eſparcette oder des türkiſchen Klees, ſt. im 90 St. der Leipz. Samml. 1751, 8. S. 477—480.

Zuverläßige, aus vieljähriger Erfahrung bewährte Nachricht von der Eigenſchaft, Säung und Nutzung des ſo genannten türkiſchen Klees, ſt. im 82 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1751, S. 717, f. und im 93 St. der Leipz. Samml. 1752, 8. S. 805—811.

Vollſtändige Beſchreibung von der Eſparzette, Schweitzer Klee oder Gurtriemen, wie ſolcher in Würtemberg nützlich zu pflanzen, von Hrn. M. J. F. S. ſt. im 1 B. der Select. phyſ. oeconom. Stuttg. 1752, 8. S. 198—204.

Nachricht von der Eſparcette, gegeben von einem Manne aus dem Heſſiſchen, der ſolche ſchon 10 Jahre nach einander mit glücklichem Erfolge gebauet hat, ſt. im 96 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755.

Eines Anonymi eingeſendete Anmerkungen vom Eſparcette oder ſo genannten türkiſchen Klee, ſt. im 137 St. der Leipz. Samml. 1756, 8. S. 404—407.

Nachricht von der Eſparcette, ſt. in No. 39 der wöch. Königsb. Frag- und Anz. Nachr. v. J. 1756; in No. 44 der wöch. Halliſchen Anz. v. J. 1756, und im 127 St. der Berlin. wöchentl. Relation ꝛc. v. J. 1756, S. 1045—1047.

Kurze Nachricht von dem türkiſchen Klee, ſt. im 3 St. der Carlsruher nützl. Samml. v. J. 1758, S. 21, f.

Eines Gliedes der ökonom. Landgeſellſchaft Pro Memoria an einen vornehmen Herrn wegen der Lucerne, Eſparcette und anderer Futterkräuter, ſt. im 163 St. der Leipz. Samml. 1759, 8. S. 628—638.

Kurze Abhandlung von dem Hahnenkamm- oder türkiſchen Kleber-Klee, ſt. im 2 St. des 1 Th. der Samml. der Schweizer. Geſ. in Bern ꝛc. Zürich, 1760, gr. 8. S. 407—427.

Anmerkung von dem Anbau der Eſparcette, ſt. im 34 St. der Hannov. Beytr. zum Nutz. und Vergn. v. J. 1761.

Von der Eſparcette, ſ. Phyſ. ökonom. Auszüge ꝛc. IV B. 4 St. Stutg. 1762, 8. S. 626—640.

Vom Hahnenkamm, ſ. das 2 St. des 4 Jahrg. 1763 der Berner Abhandl. S. 182—186.

Nachricht von einem zehnjährigen Verſuch mit der Eſparcette, ſt. im 88 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1763, Col. 1399, fgg.

Of thriving the Saintfoin, ſ. *Gentlem. Magaz.* for March 1764. S. 135.

Von der Eſparſette, ſ. den kurzen Bericht für den Landmann von den vornehmſten Küchenkräutern, Zürich 1764, 8. S. 9—11.

Zuver-

Zuverläßige, aus vieljähriger Erfahrung bewährte Nachricht aus Würzburg, von der Eigenſchaft, Pflanzung und Benutzung des ſo genannten türkiſchen Klees, ſt. in No. 14 des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1764, S. 132—134.

J. T. N. Schreiben an die Verfaſſer des Muſei ruſtici, von dem Anbau des Saintfoin in der Schweitz, ſt. im 1 B. des aus dem Engl. überſ. Muſeum ruſt. & commerc. Lpz. 1764, 8. S. 71—89.

Anweiſung, wie die auf der Inſel Thauet zunächſt an der See gelegenen Ländereyen, vermittelſt der Beſäung mit Saintfoin verbeſſert werden können, ſt. eb. daſ. S. 212—221.

Nachricht von der Eigenſchaft, Säung und Benutzung des ſo genannten türkiſchen Klee, ſt. im 11 St. der nützl. Beytr. zu den Strelitz. Anz. v. 12 März 1766.

Von dem Eſper, ſ. Oekon. Handbuch, Ulm 1767, 8. S. 81—84.

Anmerkung von der Eſparcette, ſt. in No. 33 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1767, S. 317, f.

Nachricht von einem in Zelle mit der Eſparcette gemachten Verſuch, ſt. in der 1 Samml. des 2 B. der Churf. Brſchw. Lüneb. Landwirthſchaftsgeſ. Nachr. ꝛc. Zelle 1768, 8. S. 112, f.

Zuverläßige Nachricht von den Eigenſchaften, Pflanzung und Benutzung des ſo genannten Saintfoin, ſt. in No. 12 des Lpz. Int. Bl. v. J. 1770, S. 111—113.

Nachricht vom Bau der Eſparcette im Voigtlande, ſt. im Leipz. Int. Bl. v. J. 1776, S. 317.

* *
*

Vom Nutzen und Gebrauch des bißhero ſehr bekannten ſpaniſchen Klees oder Eſparcettenſamens, wie ſolcher zum größten Vortheil in Fütterung des Viehes dem beſten Heu und deutſchen Klee weit vorzuziehen, auch Dürre- und Heid-Oerter, wo ſonſt kein Gras wachſen will, damit zu beſäen, und ohne Düngung gar leicht fortzupflanzen ſey, ſt. als ein Anhang bey Jo. Joach. Bechers klugen Hansvater, Leipz. 1755, 12. S. 1080—1084.

Hrn. Prof. Beckmann Grundſätze der deutſchen Landwirthſch. Gött. 1775, 8. S. 165.

Abhandlung von der Eſparzette, von Hrn. Chambrier von Travaret, nebſt Anmerkungen des Hrn. Jeanneret, ſt im 2 St. des 4 Jahrg. 1763 der Berner Abhandl. und Beobacht. S. 133—160.

J. A. Dörrien erfahrungsmäßige Nachricht von dem nützlichen Futterkraut Eſparcette, ſt. im 57 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1756. und im 38 St. der Stutg. phyſ. ökon. Realzeit. v. J. 1757, S. 579—591.

Einen Auszug daraus, enthält das oben S. 574 angeführte Kön Preuß. *Circulare.*

Du Saint-Foin, ſ. *Gentilhomme cultivateur, trad. de l'angl. de Mr.* HALE, Tom. VI, à Par. 1762, 8. S. 164—176; Tom. VII, S. 177—190; Tom. IX, S. 263—306.

und deutſch, in der Allg. Haushalt. und Landwiſſ. 2 Th. S. 76, fgg. 282, fgg. 587, fgg. und 4 Th. S. 352, fgg.

Albr. Hallers Abhandl. über die Futterkräuter der Neuern, Bern 1771, gr. 8. S. 32—35; und im 1 St. des Jahrg. 1770 der Berner Abhandl. und Beobacht. S. 32—35.

Erläu-

Erläuterung über eine Anno 1762 von **Jo. Heinr. Hunziger** eingegebene Beſchreibung eines mit Eſpareette beſäeten Stück Landes, ſt. im 2 St. des 5 Jahrg. 1764 derſelben, S. 203—209.

J. **Klare** aufrichtige Nachricht vom Eſparcet-Bau, ſt. im 25 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1765; im 2 Jahrg. der geſamml. Nachr. der oekon. Geſellſch. in Franken, Anſp. 1766, 4. S. 286—288; und in der 1 Sammml. des 2 B. der Braunſch. Lüneb. Landw. Nachr. ꝛc. S. 60—67.

C. L. **Krauſens** funfzigjährig-erfahrungsmäßiger Unterr. von der Gärtnerey, Berl. u. Leipz. 1773, gr. 8. S. 661—665.

J. **Mills** vollſtänd. Lehrbegriff von der prakt. Feldwirthſch. 3 B. Lpz. 1765, gr. 8. S. 244—271.

(Hrn. v. **Münchhauſen**) Hausvater, 1 Th. Hannov. 1771, gr. 8. S. 289, f.

(Hrn. geh. R. von **Pfeifer** Lehrbegriff ſämmtl. oekon. und Cameralwiſſ. 1 Th. 1 B. Mannh. 1773, 4. S. 125, f.

De Onobrychide ejusq. viribus & vſu, ſ. Jo. RAJI *hiſt. plant.* und *Jo. Jac. Mangeti Bibl. pharm. med.* Tom. II. Genev. 1703, f. S. 486.

Chr. **Reicharts** Land- und Garten-Schatz, 5 Th. Erf. 1754, 8. S. 196—207, nebſt einer Abbild. der Pflanze.

Jo. Jac. **Reinhards** vermiſchte Schriften, 3 St. Frf. und Leipz. 1761, 8. S. 360—362. und 7 St. 1767, S. 1059—1063.

Memoire ſur la culture de l'Eſparcet ou Sainfoin, par Mr. RIGAUD, 1769.

Prairies artificielles &c. av. un traité ſur la culture de la Luzerne, du Trefle & du Sainfoin, (par Mr. la SALLE *de l'Etang*) à Par. 1758, 12.

J. G. **Schwachheims** Nachricht von den mit dem Eſparcet gemachten Verſuchen, ſt. im 52 St. der Hannov. gel. Anz. a. d. J. 1750, S. 243—245.

Hrn. Prof. **Sprenger** Landwirthſchaftskalender, a. d. J. 1770, S. 47; a. d. J. 1773, S. 19, u. a. d. J. 1776, S. 46.

Albr. **Stapfers** Abhandl. von der beſten Manier das Futter zu vermehren, ſt. im 4 St. des 3 Jahrg. 1762 der Berner Abhandl. und Beobacht. S. 60, f.

Steph. **Switzers** Methode, die italiän. Broccoli hervorzubringen, Lpz. 1755, 8. S. 55, fgg.

Tſchiffeli Anmerkung von der Eſparcette, die mit der Säemaſchine geſäet worden, ſt. im 1 St. des 4 Jahrg. 1763 der Berner Abhandl. S. 186, f.

Eb. Deſſ. Anmerkung von Verbeſſerung des Aſpi, eines Landgutes bey Aarberg, durch Anpflanzung des Hahnenkamms, ſt. eb. daſ. S. 199—208.

Abhandl. von dem Ackerbau, nach den Grundſätzen des Hrn. **Tull**, Dreßd. 1752, 8. S. 143—159.

Ernſt Wilh. v. **Wintzingerode** Verſuche mit der Eſparcette, ſt. in der Braunſchw. Lüneb. Landwirthſchaftsgeſellſch. Nachr. 2 B. 2 Sammml. Zelle, 1769, 8. S. 185—189.

Hrn. Kammerr. und Canon. **Wöllners** oekon. Bibliothek, 1 Th. Berl. 1764, 8. S. 237—240.

Arthur Youngs ökon. Reiſe durch die öſtl. Provinzen von England, 3 Th. Lpz. 1775, gr. 8. S. 132, 243, 291, und 4 Th. S. 328, fgg.

Eſpargoule, Eſpargoute; ſiehe **Mutter-Kraut.**

Eſpargoutte, (Grande) Alſine Spergula dicta; ſ. **Spergel.**

Eſpe, Aeſpe (*), **Aeſpenbaum, Aſpe,** ein hochſtämmiger Baum, welcher gern an feuchten Orten wächſt, und ſonſt auch Pappel, Populus, genannt wird. Siehe **Pappel.**

Beſonders iſt unter dieſem Nahmen die ſo genannte **libyſche,** oder **Zitter-Pappel,** Populus alpina *Bellon.* Populus tremula *C. B.* Populus libyca, *Pluck. Matthiol. Dod.* Populus foliis glabris orbiculatis acuminatis late ſerratis *Hall.* Populus tremula, foliis ſubrotundis dentato-angulatis vtrinque glabris *Linn.* Fr. Tremble, Peuplier Tremble, bekannt, welche in den kältern Gegenden Europens zu Hauſe iſt, und unter die geringern Holzarten gehört. Ihre **Wurzeln** breiten ſich weit, und öfters auf 12 Ellen umher aus. Die **Rinde** iſt am Stamme glatt, weißlich oder auch etwas ſchwärzlich und ins Grünliche fallend; ſie berſtet aber, nach vollendetem Wachsthum, wie bey der Birke, am Stamme, 6 bis 8 Fuß hoch. Die **Blätter** ſind, wenn ſie aus den ſpitzigen braunen und glänzenden Knoſpen hervor kommen, auf der obern Fläche rauch oder haarig, und auf der untern wollig, nachher aber auf beyden Flächen glatt; übrigens nach der Verſchiedenheit des Bodens bald größer, bald kleiner, dick und ſteif, mit weitläuftig ausgezacktem Rande und einer ſcharfen Spitze verſehen. Die Blätter der Aeſpe ſind unter den Blättern unſerer Pappelarten die kleinſten, und ſtehen auf langen, ſchwachen, dünnen Stielen, daher

(*) Die Aeſpe, Angelſ. Aeps, Epſe, Engl. Aſp. Dän. Aſp, Norweg. Eſp, Schwed. Aſp, um Bremen, Heſſe, ſoll ihren Nahmen, dem Skinner zu Folge, von dem Griech. ’ασπαιρω, ich zittere, bekommen haben. In Tyrol heißt ſie Aſchenbaum.

her ſie von dem geringſten Winde in Bewegung geſetzt werden, ja, auch bey der größten Windſtille, immerfort zittern und beben; und da ſie ziemlich dick auf dem Baume wachſen, und von einer pergamentähnlichen Subſtanz ſind, ſo entſteht durch das Aneinanderſchlagen ein immerwährendes ſanftes Geraſſel, welches dem Rauſchen eines entfernten Waſſerfalles ſo ähnlich iſt, daß ein Jeder, der die Urſache davon nicht ſieht, es wirklich dafür halten ſollte. Hieraus laſſen ſich nicht nur die Benennungen dieſes Baumes: **Flatteräſpe, Flatter-** oder **Flitter-Pappel, Zitteräſche, Zitter-Aeſpe, Zitterpappel,** in Niederſ. **Baberaäſche, Beberäſche** und **Boberäſche,** von bebern, beben, zittern, ſondern auch der Urſprung des Sprichwortes, da man von einem furchtſamen Menſchen zu ſagen pflegt, er zittert wie ein Aeſpenlaub, leicht erklären. Von dieſem Geräuſche ihrer Blätter, nennen ihn die Holländer, (welche ihre Spaziergänge ſehr gern damit beſetzen, weil ſie mit ihren Zweigen einen guten Schatten gibt, welcher um ſo viel lieblicher iſt, weil die ſtets ſich bewegenden Blätter eine angenehme Kühlung verurſachen,) Ratteler, d. i. Raſſeler. Ihre gewöhnliche Farbe, welche ſonſt oberwärts hellgrün iſt, wird unterwärts weißgrau oder meergrün. Zuweilen werden ſie, ehe ſie abfallen und verdorren, ſchwärzlich. Man glaubt davon, daß, wo ſie hinfallen, ſich das Ungeziefer mehr darunter verſammle, als anderswo. Die Blüthknoſpen öffnen ſich ſehr zeitig, bey Froſte, Schnee und Eiſe, oder doch gleich, wenn das Eis ſchmilzt, da ſich denn die rauchen hangenden dunkelgrauen Blumenzapfen mit der erſten Frühlingswärme verlängern, die Fruchtzapfen aber ihre Wolle und feinen Samen hernach im April und im Anfange des Mayes, bald abfliegen laſſen.

Die Aeſpe hat nicht nur in den Waldungen ihren beſondern Stand, ſondern wächſt auch in allen Hekken, Dorngebüſchen und vermiſchten Geſträuche von ge-

ringen Holzarten, von welchen die vernachläſſigten Schläge, Koppeln und Triften bald genug überzogen werden, auch daſelbſt öfters einen beſſern Aufſchlag unterdrücken. Zuweilen helfen ſie aber auch eine verwüſtete Waldung nur ſo lange unterhalten, bis ſie entweder ſelbſt ausſterben und beſſern Arten Platz machen müſſen, oder hernach mit Fleiß ausgerottet werden, wenn dergleichen Oerter ordentlich wieder mit Holz in Beſtand geſetzet werden. Der Boden, die lage und die Höhe mögen dabey ſeyn, welche ſie wollen, Ebenen oder Mittelgebirge, ein fruchtbarer oder Mittel-Boden, Moraſt oder Flugſand, da ſie alsdann ſehr kleine Blätter haben, wenn ſie nur mit ihren kriechenden Wurzeln, durch die ſie ihre Brut, beſonders nach dem Hiebe, auf 30 bis 40 Fuß weit vom Stamme recht ausſchweifend vermehren, überall hinaus laufen können. Vornehmlich ſchickt ſich die Aeſpe in loſes Sandland gut, wo der Wind den Sand wegwehet, indem die ſich durch einander ſchlingenden Wurzeln dem Boden eine Feſtigkeit geben. Hierbey iſt zu merken, daß, wenn dieſer Baum in einem Sandboden ſteht, ſein Holz ganz ſandig wird, weil der Sand mit dem Safte in das Holz und in die weiten Saftröhren hinauf ſteigt, und mit dem Holze verwächſt. Die Drechsler, Tiſchler und Muldenhauer, welche dieſes Holz bearbeiten, machen daher in dem ſandigen Holze ihr Werkzeug leicht ſtumpf.

Die Aeſche pflanzt ſich nicht nur durch ihre Samen, welche ſie, wenn männliche und weibliche Bäume nahe beyſammen ſtehen, in Menge ausſtreuet, ſondern auch durch ihre junge Schüſſe und Wurzelſproſſen, ſtark fort, ohne daß man den geringſten Fleiß darauf verwendet, und man muß ſich ſowohl deswegen, als auch, weil man dadurch leicht Rehe, die ihren Knoſpen und Blättern nachgehen, zum Schaden der Förſte, in eine Gegend zieht, nicht in gute Gehäge bringen. Sie dient, wegen ihrer frühen Blumen, ſehr gut zur Bienenzucht; aber,

aber, weil ſie nicht gerade in die Höhe ſchießt, nicht zu Hecken. Ihr ſchnelles Wachsthum iſt bekannt, nach welchem ſie, beſonders in naſſem Grunde, wenn ſie 10 bis 15 Jahre geſtanden hat, zu einem hohen Stamme von 10 Fuß wird, und ſtarke Aeſte zu treiben anfängt; wo ſie nähmlich mit großen Blättern verſehen iſt, und dieſen Trieb zuweilen bis zum 30 oder 36ſten Jahre fortſetzt. Ob ſie nun gleich hernach kernfaul und mulmig zu werden anfängt, ſo kann ſie doch wohl noch bis gegen das 50ſte Jahr ſtehen. So ſchnell indeſſen ihr erſtes Wachsthum iſt, und ſo erſtaunend ſie ſich vermehrt, ſo geſchwinde können auch ganze damit beſtandene Flecke mit einem Mahle verdorren, wenn nähmlich die Zeit der natürlichen Dauer bey der Hauptwurzel vorbey iſt. Sie bleibt zuweilen im Wachsthume mit einem Mahle ſtehen, verliert alsdann den Gipfel, und geht zuſehends zurück, daß ſie bald ein bloßes liederliches Strauchwerk darſtellt.

Die Inſecten, welche auf der Aeſpe ſich aufzuhalten pflegen, beſchreibt Hr. Prof. Gleditſch, in ſeiner Forſtwiſſenſchaft, S. 681—686.

Carl Clerk Beſchreibung des Eſpenſchmetterlings, ſt. u. Abbild. im XV B. der überſ. Abhandl. der Kön. Schwed. Akad. der Wiſſenſch. a. d. J. 1753, S. 283—285.

Wenn im Winter, da der Boden mit Schnee und Eis überzogen iſt, dem Rothwildbrete die Aeßung mangelt: ſo iſt es dienlich, hin und wieder Aeſpen nieder zu hauen, an deren weichen Spitzen das Wild Unterhalt findet, und den jungen Loden beſſerer Art nicht ſo vielen Schaden zufüget.

Um Johannis zöpfet und verſchneidet man alle junge Aeſpen, wodurch der Stamm am ſicherſten erhalten wird, obgleich in einigen Jahren das Laub alsdann noch nicht vollkommen iſt. Im September ſtreift man alles Aeſchenlaub herunter. Die milchenden Kühe befinden ſich, wenn ſie des Winters mit Aeſpenlaube gefüttert

werden, ſehr wohl, und die Butter wird davon ſo gelb, wie im Sommer. Die Pferde gedeihen, wenn ſie nichts als Aeſpenlaub bekommen, nach Wunſche, und können damit eben ſo gut, wo nicht beſſer, als mit andern Futter, erhalten werden; ſie werden davon anſehnlich, fett und dauerhaft. Man kann ihnen ganze Bunde vorwerfen, denn ſie freſſen auch die kleinen Zweige, welche ihnen im Herbſte das Maul reinigen. Für Schafe und Ziegen iſt das Aeſpenlaub ebenfalls ſehr gut.

Die Rinde iſt die liebſte und vornehmſte Nahrung des Bibers. Sie wird von den Rothgärbern gebraucht. Die damit zum Färben angeſtellten Verſuche beſchreibt Hr. D Sieffert, im 2 St. ſeiner Verſuche mit einheimiſchen Farbenmaterien zum Nutzen der Färberey, Altenb. 1776, 8. S. 60—73. Die abgezogene Rinde der Aeſpe brennt mit einer hellen Flamme, und wird zuweilen ſtatt der Lichtſpäne oder Schleißen, wohl getrocknet, gebraucht, und hat auch beſondere Arzeneykräfte.

Das Aeſpenholz iſt weiß, glatt, leicht und weich, faſt wie die Steinlinde, doch etwas härter als die Waſſerlinde, zähe wie Birken und Linden, fein gewäſſert oder geflaſert. Im Wetter hat es wenig Dauer, es ſey grün oder trocken; wie denn auch die Stämme ſelbſt, nach jedem Hiebe bald anfaulen, vom Kerne aus hohl werden, von Spechten ausgehöhlet, und darauf mulmig und ſchwarz werden. Wenn die Stämme ungefähr im 20 oder 25ſten Jahre auſſer der Saftzeit gehauen werden, ehe der Kern faul zu werden anfängt, geben ſie ein gerades, aber ſonſt doch ſchlechtes, Stück Bau- und Nutz-Holz im Trocknen zu gebrauchen, welches ſich nicht verwirft. Man nimmt es nur aus Noth zum Bauen, wenn kein beſſeres vorhanden iſt, in geringen Bauer-Häuſern, zu Balken und Sparren; vornehmlich pflegt man Schal- oder Welger-Holz daraus zu machen; es wird aber leicht wurmſtichig, und fallen deshalb bisweilen ganze Welgerdecken ein. Wer Holz oder Breter davon

davon brauchen will, ſoll, wie Einige rathen, dieſelben erſt einige Zeit ins Waſſer werfen, ſo werden ſie, gleich den Eichen, dauern. Zu Röhrholze hält man das Aeſpenholz, nach dem kiefernen, für das beſte. Die Aeſpen müſſen aber zu dieſer Abſicht im April, May, Jun. oder Julius, gefället, auch ſogleich ausgebohret, und alſo grün eingeleget werden. Uebrigens läßt ſich dieſes Holz, ſowohl naß, als trocken, zu allerhand Drechsler- und Tiſchler-Waare, als: Spinn-Rädern, Weifen, Schüſſeln, Tellern, Büchſen, Bechern, Mulden, Schuhen, Pantoffeln, Sätteln u. d. gl. gut verarbeiten. Auch dient es den Bildſchnitzern zu vielerley Rahmen, Laubwerk und künſtlichen Einfaſſungen, die ein weiches, lockeres und zähes Holz erfordern. Der Landmann ſchneidet daraus Löffel und Kellen. Das faule Holz gibt guten Zunder.

Zum Brennen iſt das Aeſpenholz ſehr ſchlecht, nicht viel beſſer als das Weidenholz, und verlodert geſchwinde, wie Stroh, welcher ſchnelle Abgang aber durch ſeine Menge bey der Feuerung einiger Maßen erſetzt wird. So ſchlecht indeſſen dieſe Feuerung auch iſt, ſo ſehr ſcheint doch der Holzmangel in manchen Gegenden den Anbau dieſes Holzes zu empfehlen. Zum Ziegelbrennen iſt es, wenn es friſch gehauen iſt, vorzüglich dienlich, weil es dieſen eine bläuliche Glaſur, mehrere Dauerhaftigkeit und das Anſehen eines Schiefers gibt.

Die **Kohle** von einem ſo leichten ſchwammichten Holze kann zur Feuerung, natürlicher Weiſe, nicht beſſer ſeyn. Wenn ſie indeſſen von recht guten und lufttrocknen, zwiſchen dem 20 und 30ſten Jahre gehauenen Scheitholze gehörig gebrannt ſind, in welchem der Kern noch feſt iſt, ſo halten ſie das Mittel zwiſchen den Linden- und ſchlechten Birken- und andern noch ſchlechtern Kohlen, die, vornehmlich wenn man ſie zur Hälfte mit andern härtern Kohlen verſetzt, zum Schmelzen noch ziemlich benutzet werden können. Auch taugen ſie, we-

gen ihrer Leichtigkeit, ſehr gut zu Schießpulver. Wird das Holz aber alt, und iſt im Kerne ſtockig, ſo hat es die üble Eigenſchaft an ſich, daß es, nach dem Verkohlen, oft etliche Tage im Kerne Feuer hält, wodurch zuweilen Unglück entſteht, und die Kohlenſchoppen und Hüttenwerke in Brand gerathen. Die Kohlen von ſolchem alten Holze geben ein ſchwaches nur glimmendes Feuer; und da bey andern Kohlen durch heftiges Blaſen auch das Feuer heftiger wird, ſo blaſen dieſe ſich ſchwarz, gleich den Schwammkohlen, legen ſich unter der Form auf, hindern die Wirkung des Feuers und anderer damit vermiſchten beſſern Kohlen, und werden größten Theils wieder aus dem Ofen gezogen, wie ſie aufgegeben worden ſind, welches man beſonders bey der hohen Ofenarbeit und auf den Eiſenhütten bemerket, wo das Feuer durch das heftigſte Gebläſe getrieben wird.

Kurze und ausführliche Beſchreibung von Anpflanzung der Eſpen-Wälder, und deren ungemeinen Nutzen zur Ausfutterung des Viehes; desgleichen wie dadurch unfruchtbare und wüſte Plätze mit der Zeit zu vollkommenen Wieſen werden; aus dem Schwed. überſ. ſt. in Hrn. Prof. Schrebers neuer Cameralſchr. 3 Th. Halle, 1766, gr. 8. S. 540—543.

Eſper, ſiehe **Eſparſette**.

Eſquif, ſiehe **Boot**.

Eſquinancie, ſiehe **Bräune**.

Eſquine, ſiehe **Chinawurzel**.

Eſſaims, Bienenſchwärme; ſ. Th. IV, S. 579.

Eſſe, Fr. *Chaufferie*, *Forge*, der Feuerherd mit der Feuer-Mauer. In dieſem allgemeinen Verſtande iſt es nur noch von den Herden der Schmiede, der Schlöſſer, der Büchſenmacher, und anderer Arbeiter in Eiſen, üblich.

Die Eſſen aller Metallarbeiter, welche die erwärmten Metalle mit dem Hammer ſtrecken, ſind ſich in den weſentlichen Theilen gleich, doch mit dem Unterſchiede, daß die Eſſe des Grobſchmiedes am größten iſt.

In großen Städten geben die Grobſchmiede, welche viele Arbeit haben, ihrer Eſſe ein doppeltes Feuerlager, und alſo auch jedem einen beſondern Blaſebalg; und vor jedem Feuer der Eſſe ſteht alsdann ein beſonderer Schmiedeamboß. S. Sprengels Handwerke und Künſte 5te Samml. S. 206.

Von

Von der Eſſe des Kupferſchmiedes, ſ. Sprengels Handwerke und Künſte, 4te Samml. S. 154. f.

Weil der Schlöſſer insgemein nur dünne Stücke Eiſen ſchmieden kann, ſo iſt ſeine Eſſe nur klein.

Die Eſſe der Windenmacher muß wenigſtens ſo groß ſeyn, als die Eſſe der Grobſchmiede, denn ſie ſchmieden oft Schrauben und Walzen, die einige Centner ſchwer ſind. Daher trifft es ſich oft, daß ihre Eſſe in der Werkſtätte nicht geräumig genug zum Wärmen ſehr großer Stücke iſt, und daß ſie ihre Zuflucht zu einer größern Eſſe nehmen müſſen, die ſie ſich auf dem Hofe unter einem Dache anlegen. Der Herd dieſer Eſſe ſteht bloß neben einer Mauer, woran ein großer Blaſebalg angebracht iſt. Erlauben es aber die Umſtände, ſo läßt ſich der Profeſſioniſt dieſe große Stücke lieber auf einem Eiſenhammer ausſchmieden.

Der Balken, worauf der vordere Theil der Eſſe ruhet, wird der **Eſſebaum**, und die eiſerne Ruthe, womit dem Feuer in der Eſſe Luft gegeben wird, die **Eß-** oder **Eſſenklinge**, oder der **Eßſpieß**, genannt; ſ. Th. X, S. 655.

In einigen Gegenden wird noch eine jede Feuer-Mauer, ein jeder Schorſtein, eine **Feuereſſe** genannt. S. dieſes Wort.

Eſſeliers, ſiehe **Tragebänder**.

Eſſen. 1. Ueberhaupt Speiſe, oder in Geſtalt der Speiſe zu ſich nehmen, käuen und nieder ſchlucken. **Eines Brod eſſen**, bey ihm ſeinen Unterhalt haben. **Das Gnadenbrod bey einem eſſen**, von ihm umſonſt und aus Mitleiden unterhalten werden.

Ein eſſendes Pfand, ein lebendiges Pfand, ein gepfändetes Thier, welches mit Nahrung unterhalten werden muß.

2. In engerer Bedeutung, zur gewöhnlichen Zeit die nöthige Nahrung zu ſich nehmen, die gewöhnliche Mahlzeit halten. **Zu Mittage, zu Abend eſſen. Man iſſet vortrefflich bey ihm**, wird bey ihm vortrefflich bewirthet.

In beyden Bedeutungen wird von Perſonen, denen man Achtung erweiſen will, das Wort **ſpeiſen** gebraucht.

Eſſen wird am häufigſten von Menſchen, freſſen gemeiniglich nur von Thieren gebraucht. Die gemeinen Mund-Arten ſind reich an Wörtern, die verſchiedenen Arten des menſchlichen Eſſens auszudrucken. Ich führe deren nur einige an. Wenig bey Tiſche eſſen, heißt im Oberd. prangen, kläubeln. Wenig und ohne Appetit eſſen, im Niederſ. pirtjen. Langſam und nur die beſten Biſſen eſſen, im Oberd bätzchen, im Niederſ. nibbeln, im Hochd. auch wohl naſchen. Begierig eſſen, im Niederſ. muggen, ingaffeln, quaſen, knuven, inknuven, knojen. Unreinlich eſſen, im Niederſ. ſmullen. Unanſtändig eſſen, Hochd. freſſen. Stark, viel eſſen, Niederſ. ſteveln, ſtiefeln, ſnören, ſchůfeln (ſchaufeln), putzen, u. ſ. f.

Das alte und wohl hergebrachte Sprichwort, daß **Eſſen und Trinken Leib und Seele beyſammen halte**, iſt bey den meiſten Menſchen in ſolchem Anſehen, daß ſie ſich allemahl lieber zum Eſſen und Trinken zwingen, als ſich der Gefahr ausſetzen wollen, Leib und Seele aus einander gehen zu laſſen. Es iſt wohl der Mühe werth, daß ich in gegenwärtigem Artikel dieſe Sache mit meinen Leſern überlege.

Die meiſten denken in ihrem Leben wohl nicht ein einziges Mahl daran, warum ſie eſſen und trinken, und ſcheinen hierin mit allen übrigen Thieren überein zu ſtimmen, als welchen die Natur nur bloß den Trieb, ihren Leib zu ernähren, gegeben hat, ohne ihnen dieſe ihre Abſicht eigentlich zu offenbaren. Es hat beynahe das Anſehen, als ob die Natur unſere nothwendigſten Pflichten darum zu natürlichen Trieben gemacht hätte, weil es ihr nur allzu bekannt geweſen iſt, wie ungern wir uns zu Handlungen verſtehen, wozu wir verpflichtet ſind. Geſetzt, daß ſie uns den Gedanken, daß wir eſſen und trinken müßten, damit wir unſern Leib ernähren möchten, eben ſo anerſchaffen hätte, als ſie uns jetzt mit den natürlichen Trieben zum Eſſen und Trinken verſehen hat: ſo zweifle ich ſehr, ob uns dieſe Abſicht allemahl

würde bewegen können, andere Geſchäfte und Luſtbarkeiten bey Seite zu ſetzen, und uns zu gewiſſen feſtgeſetzten Zeiten zu Tiſche zu begeben, um dieſer Abſicht ein Genüge zu leiſten. Gleichwohl iſt aber doch nichts gewiſſer, als daß ſich die Natur aller uns eingepflanzten Triebe zu ſolchen Abſichten bedienet, die, ſo oft ſie unſer Verſtand entdeckt, allemahl zu unſerer Erhaltung und zu unſerm Beſten abzielen. Es war unmöglich, daß ein Thier ohne alle Nahrung lange leben könnte. Es ward alſo aller Thiere Pflicht, auf ihren Unterhalt bedacht zu ſeyn; und dieſe Pflicht war ihnen ſo nothwendig, daß ſie die Natur unmöglich an ihre Freyheit binden konnte, die ſich nicht gern unter Geſetze zwingen läßt, die nimmermehr eine Ausnahme leiden. Sie gab alſo allen Thieren den Trieb, ſich ſelbſt zu ernähren, indem ſie nicht allein mit der Ausübung dieſer Pflicht ein unausſprechliches Vergnügen, ſondern auch mit ihrer Verabſäumung eine unausſtehliche Marter und ein unſtillbares Wiederſtreben verband. Sie brachte hierbey ein noch viel größeres Kunſtſtück an, indem ſie dieſen Trieb durch den Genuß nicht allein ſättigte, ſondern ihn auch in ein Wiederſtreben verwandelte, ſo bald uns der Genuß nicht mehr zu unſerm Beſten und zu unſerer Erhaltung dienlich war. Manche werden nicht verſtehen, was ich hiermit ſagen will; allein, das Beyſpiel der Thiere kann es ſie lehren. Ein Thier ißt und trinkt, ſo bald es einen Trieb fühlt, dieſes zu thun. Es fühlt aber dieſen Trieb nicht eher, als bis der Genuß ſeine Abſicht erreichen kann. Sobald es krank iſt, und die Verrichtungen ſeines Leibes unordentlich von Statten gehen, daß alſo auch die Verdauung der Speiſen nicht vollzogen werden kann, ſo verſchwindet der Trieb zum Eſſen, und das Thier iſt ſo bequem, daß es ſich auch nicht eher nach Nahrungsmitteln bemühet, als bis ſie ſein Trieb fordert. Sobald es ſich genugſam geſättigt hat, ſo wird der beſte Geruch und Anblick daſſelbe doch nicht

nicht verleiten können, noch weiter fortzufahren, wofern nicht der Neid, wie bey den Hunden, oder eine andere Leidenſchaft, zuweilen die Forderung der Natur überſchreitet. Die Menſchen ſind, in Abſicht der Triebe, von den Thieren nicht erheblicher unterſchieden, als es die verſchiedenen Arten der Thiere unter einander ſelbſt ſind, und man kann alſo in gleichen Fällen, gleiche Schlüſſe machen.

Es iſt wieder die Natur gehandelt, mit Ekel und Wiederwillen, oder auch nur mit völliger Gleichgültigkeit, Nahrungsmittel zu ſich zu nehmen. Ich will hiermit nicht ſagen, daß allemahl ein großer und erheblicher Schade daraus enſpringen müſſe, wenn man nur zugeben muß, daß es unter ſolchen Bedingungen jederzeit beſſer geweſen wäre, zu faſten, als zu ſpeiſen. Es iſt noch niemand verhungert, wenn er wegen Mangel des Appetits gehungert hat; es iſt noch niemanden vom Faſten aus Mangel des Appetits das geringſte Uebel begegnet, da hingegen von dem Eſſen ohne Appetit viel Unheil entſtanden iſt.

Man ſoll demnach niemahls eher eſſen oder trinken, als bis man einen Trieb dazu hat; doch muß man eine ſolche Lebensart führen, und in allen Stücken ſo verfahren, daß die natürlichen Triebe nicht wieder die Natur unterdrückt werden. Ein Beyſpiel wird dieſes beweiſen, und auf die Thiere kann ich mich allemahl dabey berufen. Wenn man ſich gar keine Bewegung des Leibes machet, und in keine friſche Luft kommt, ſo kann der Mittag vorbey gehen, ohne daß man den geringſten Trieb zu ſpeiſen haben ſollte, und ſo können viele Tage hingehen, ohne daß man Luſt bekäme, ein einziges Mahl zu trinken. Bey einer gehörigen Lebens-Ordnung hungert und durſtet man immer zur rechten Zeit; und wenn dieſe Triebe einige Tage niedergeſchlagen ſind, ſo iſt man entweder krank, oder man bereitet ſich wenigſtens durch eine unnatürliche Lebensordnung zu einer Krankheit vor. In beyden Fällen iſt es doch allemahl

allemahl rathſamer, ſich nicht zum Genuſſe der Speiſen und Getränke zu zwingen, als es zu thun. Daher ſcheint es mir kein gründlicher Rath zu ſeyn, wenn einige Aerzte Perſonen, die beſtändig ſtille ſitzen, und oft in einigen Tagen kaum einmahl trinken, den Rath geben, ſich zum Trinken zu zwingen, um das Blut zu verdünnen. Sie ſollten ihnen vielmehr rathen, das Blut durch die Bewegung zu verdünnen, damit ſie Durſt bekämen.

Aus dieſen Gründen mißbillige ich alſo von Rechts wegen das Verfahren derer, die nur als Gewohnheit ſpeiſen, ohne einen Trieb dazu zu haben. Man wird mir vielleicht antworten, daß man doch alle Tage eſſen müſſe, wenn man geſund iſt. Allein, ich antworte dagegen, man kann unmöglich geſund ſeyn, wenn man keinen Appetit zu eſſen hat, nachdem die zuletzt genoſſenen Speiſen völlig verdauet, und theils ins Blut gegangen, theils wieder abgeführt worden ſind. Der Fehler kann in tauſend Fällen an der Lebens-Ordnung liegen, welche die natürlichen Triebe einſchläfert; allein, hieraus folgt weiter nichts, als daß man dieſe Lebensordnung ändern, keinesweges aber, daß man ſich zum Eſſen zwingen müſſe. Wollte man ſagen, es würde eine ſehr unordentliche Lebensart heraus kommen, wenn man allemahl erſt auf den Appetit warten wollte, indem man alsdann bald zu dieſer, bald zu einer andern Zeit würde eſſen wollen: ſo antworte ich, daß dieſe Unordnung nur eine Folge von einer andern Unordnung ſeyn würde, die man nach Belieben abſchaffen kann. Natürlicher Weiſe folgt nach der Sättigung die Verdauung, und während der Verdauung hat man keinen Appetit, wenn man nicht in eine Krankheit des Magens verfallen iſt. Wenn die Verdauung einige Stunden vorbey iſt, ſo findet ſich bey einer gehörigen Lebensordnung der Appetit wieder. Da nun bey einer ſolchen ſich immer gleichen Lebensordnung auch zur Verdauung immer, wenigſtens ungefähr, gleiche Zeiten erfordert werden: ſo erfolgt auch unter dieſer Bedingung der neue Appetit beſtändig in gleichen Proportionen der Zeit wieder, und ſolchergeſtalt wird man alsdann täglich zu einerley Zeit Appetit bekommen, und eſſen können. Eine unordentliche Lebensart macht alſo den unordentlichen Appetit. Eine ordentliche bleibt ſich immer gleich; und wer dieſe führt, kann ſich nur ſicher ſeinen Tiſch alle Tage zu einerley

Zeit

Zeit decken laſſen, er wird immer um dieſe Stunde wieder Appetit haben. Ich rathe alſo denen, die keinen Appetit mit zu Tiſche bringen, ohne Barmherzigkeit, daß ſie bis zu ihrer folgenden Mahlzeit faſten ſallen; denn die Urſache, welche den Appetit hindert, mag ſeyn, welche ſie will, ſo wird das Faſten öfters allein hinreichend ſeyn, ſie wieder zu heben, niemahls aber wird es der Geſundheit Schaden bringen.

Nach viel ungeſunder iſt es, mit Ekel und Wiederwillen zu eſſen. Der Ekel wieder die Speiſen iſt allemahl ein Zeuge einer Krankheit, wenn er nicht von einer kurz vorhergegangenen Sättigung herrührt. Nun lehret aber die Erfahrung, daß keinem einzigen Kranken die mit Wiederwillen genoſſenen Speiſen zur Nahrung dienen, oder ihm wohl bekommen. Die meiſten geben ſie unverdauet wieder von ſich, und vielen vermehren ſie nur die Krankheit, anſtatt ſie zu vermindern. Man ſieht es auch an den Thieren, daß ſie bey der geringſten Krankheit, die ihnen zuſtößt, alſobald ſich des Eſſens enthalten, und ſich von den beſten Sachen nicht reitzen laſſen. Daher iſt es billig, vernünftig und nothwendig, **einen Kranken nicht eher zum Eſſen zu nöthigen, als bis er es ſelbſt fordert.** Die Kräfte, welche die Natur zur Beſtreitung der Krankheit anwendet, ſind von ganz anderer Art, als die der Nahrungs-Saft der Speiſen gibt. Ja geſetzt, daß der Nahrungs-Saft aus den Speiſen, wenn er gut zubereitet iſt, die Kräfte der Natur unterſtützte, ſo wird es den unnatürlichen und ſchädlichen Bewegungen eben ſo viel zu Statten kommen, als den heilſamen, die dieſen entgegen geſetzt ſind, und alſo bleibt, nach dieſer Verſtärkung der Kräfte, der Zuſtand der Krankheit doch immer einerley, und wird weiter nichts geſtiftet, als daß entweder der Streit der Kräfte hitziger geführt wird, oder länger anhält. Ja, es kann nicht einmahl zugegeben werden, daß die Kräfte der Natur durch Nahrungs-Mittel, die während der Krankheit in den Leib gebracht werden,

werden, unterſtützt werden ſollten. Der Mangel des Appetits ſelbſt beweiſet ſchon in den Krankheiten, daß alsdann die Verdauung nicht gehörig mehr von Statten gehe, anderer offenbarer Beweisthümer hiervon zu geſchweigen. Wenn man fragt, wie ein Kranker ſoll leben können, wenn er nichts genießt? ſo frage ich dagegen, ob man ein einziges Beyſpiel aufweiſen kann, daß ein Kranker, der nichts hat eſſen wollen, verhungert iſt? Hierher gehören die Fälle nicht, da Kranke zwar Appetit haben, wie z. B. in der Bräune, und derjenigen Art derſelben, die vom tollen Hundesbiſſe erreget worden iſt, imgleichen, wenn ſich ein Geſchwür an dem obern Magenmunde befindet, u. ſ. w. Aber auch ſelbſt in dieſen Fällen iſt es umſonſt, und nicht vernünftig, den Kranken zum Eſſen oder Trinken zu nöthigen; man müßte es denn zum Verſuche thun. Es iſt alſo allemahl eine lächerliche Furcht, wenn man einen, der nicht verdauen kann, zum Eſſen oder Trinken nöthiget, damit er nicht verhungere oder verſchmachte.

Die meiſten Menſchen bekümmern ſich bloß um die Beſchaffenheit der Nahrungsmittel. Sie fragen unaufhörlich, ob dieſe oder jene Speiſe geſund ſey; ſelten aber hört man ſie das Uebermaß der Speiſen in Erwägung ziehen; ſelten ſieht man ſie darauf Achtung geben, wie viel ſie eſſen, und wie viel Speiſe ſie vertragen können. Darauf kommt doch übrigens bey geſunden Leuten alles an, wenn ſie anders ſich ihrer Geſundheit lange erfreuen wollen; denn die Speiſen ſchaden ihnen weniger wegen ihrer Qualität, als Quantität. Der Ueberfluß an Speiſen macht eben die meiſten Krankheiten, indem dadurch der Körper vollſaftiger wird, als es die Kraft der Gefäße vertragen kann, oder indem der Magen zu ſehr ausgedehnt, geſchwächt oder verunreiniget wird. Daher ſind ſtarke Eſſer den jählingen Krankheiten am meiſten unterworfen; und man wird

auch von den geſundeſten Speiſen krank, bloß weil man ſie übermäßig gegeſſen hat.

Da es ſehr unterſchiedene Verhältniſſe der Menſchen gibt, nach welchen bey dem einen mehr Theile abgerieben und abgenutzet werden, als bey dem andern, und folglich auch der eine mehr Erſetzung der verlornen Säfte durch Nahrungsmittel bedarf, und der andere weniger: ſo muß man in **Beſtimmung der Menge der Nahrungsmittel** vor allen Dingen auf die Verhältniſſe ſehen, welche zugleich auf die Verdauungs-Kräfte des Menſchen den ſtärkſten Einfluß haben. **Kinder und ſehr alte Leute** haben einen ſchwachen Magen, und mithin eine langſame Verdauung: ſie müſſen dabey den Vortheil hinlänglicher Leibesbewegungen entbehren, wodurch die Verdauung der Speiſen ſonſt ſehr erleichtert und befördert wird. Kinder und Alte alſo müſſen nicht viel auf einmahl eſſen. Jede Ueberladung des Magens iſt ihnen gefährlich, weil ein Theil der zu viel genoſſenen Speiſe unverdaut liegen bleibt, in Schleim und Schlamm zerfällt, und die Unreinigkeit des Magens durch die Ueberreſte der folgenden nur halb verdauten Speiſen vermehret wird. Allein, Kinder und Alte bedürfen am meiſten einer hinlänglichen Erſetzung ihrer verlornen und abgenützten Säfte; erſtere, um ihr Wachsthum zu unterſtützen; letztere, um den Untergang ihrer Maſchine beſtmöglichſt abzuhalten. Sie müſſen daher kleine Mahlzeiten thun, und ſolche nach den gehörigen Zwiſchenzeiten erneuern; ſie müſſen oft, aber jedes Mahl wenig, eſſen. Sanctorius ſagt, der Menſch thue ſich durch 8 Pfund Speiſe, die er in Einem Tage auf Einer Mahlzeit zu ſich nimmt mehr Schaden, als wenn er in 3 Mahlzeiten zuſammen 10 Pfund verzehret. **Stillſitzende Perſonen, Schwächliche, und die nicht ſtarke Arbeit haben**, verlieren wenig Säfte durch die natürlichen Excretionen, und haben nicht ſonderlich lebhaften Umlauf des Blutes, und keine ſonderlich ſtarke Verdauungs-

dauungskräfte. Sie bedürfen alſo wenig Nahrung; ihr Magen kann nicht viele Speiſe auf einmahl durcharbeiten, ſondern er kann leicht beläſtiget, und bey ſeinen ſchwachen Verdauungskräften ſehr verunreiniget, und eine Quelle ſo vieler langwierigen Krankheiten werden, die man ſo häufig bey den müßigen Hofleuten, Städtern und Gelehrten findet. Dagegen muß der arbeitſame, der in beſtändiger Bewegung lebende Menſch viel eſſen, weil er durch Schweiß, Urin und andere Ausführungen, viel Säfte verliert, weil ſein Magen ſtark und hitzig iſt, und große Verdauungskräfte beſitzt. Leute, welche ſtarke Arbeit verrichten und in der freyen Luft arbeiten, können große Ausſchweifungen und viele ungeſunde Nahrung ohne ſonderlichen Schaden vertragen.

Das Klima, die Jahrszeit, die Witterung, ſo wie ſolche einen Einfluß auf die Stärke unſerer Faſern und auf den Umlauf unſers Blutes überhaupt haben, verändern auch unſere Bedürfniſſe in Abſicht der Menge der Nahrungs-Mittel. Im Sommer, wenn unſer Körper durch die Hitze ermattet, unſer Blut nach der äuſſern Haut getrieben, und unſer Magen, wegen des geringern Zufluſſes des Blutes und Nervenſaftes, träge und ſchwach iſt, haben wir gemeiniglich einen geringen Appetit, und werden von weniger Speiſe ſatt. Wir trinken alsdann mehr, und der vom Getränke erſchlappte Magen iſt noch weniger zur Verdauung vieler feſten Speiſe geſchickt. Die Einwohner der warmen und heißen Gegenden thun ſo geringe Mahlzeiten, bey welchen der Nordländer verhungern würde. Im Winter, und vornehmlich bey trockener Kälte, ſchmeckt uns das Eſſen, und wir müſſen unſern Magen beſſer füllen. Dieſes rührt daher, weil die Kälte die Faſern ſtärket, und ſie zur lebhaftern Zuſammenziehung geſchickter macht; weil ſie das Blut nach innen treibt, welches den Magen erwärmet, und zur ſtärkern wurmförmigen Bewegung anreitzt. Die Einwohner der kalten Länder thun ſtarke Mahlzeiten, und ſie bekommen ihnen. Keine Witterung aber, ſagt Cartheuſer, iſt denen aus Unmäßigkeit entſtehenden Krankheiten günſtiger, als eine feuchtwarme.

Sanctorius maß beſtändig ſeine Speiſen ab, und wog ſich dabey täglich. Dieſes mühſame Geſchäft unternahm er nicht ſo ſehr um ſeinet willen, als vielmehr um zur Erweiterung der Arzeneywiſſenſchaft auszuforſchen, welche Bewandtniß es mit der unmerklichen Ausdunſtung der Menſchen habe. Cheyne ſchreibt in ſeinem Tractate von der Gicht, daß er an ſich und an Andern unterſchiedene Verſuche angeſtellt habe, um zu erforſchen, welche Menge von Nahrungsmitteln ein geſunder Menſch, der in ſeinen beſten Jahren, geſund und ſtark iſt, und keine heftige Leibes-Arbeiten vornimmt, bedürfe. Er habe gefunden, daß in unſerm nordlichen Klima 16 Loth Fleiſch, 24 Loth Brod, oder andere Koſt aus dem Pflanzenreiche, und ungefähr 1 Pinte (Kanne) guter Wein, oder an deſſen Stelle ein anderes ſtarkes Getränk, den Thee, Kaffe u. d. gl. ungerechnet, zur täglichen Portion hinreichend ſey.

Es iſt, wenigſtens für einen geſunden Menſchen, nicht einmahl gut, ſeine Speiſen und Getränke nach Maßen und Gewichten zu beſtimmen; aber es iſt auch ganz unmöglich, mathematiſch feſt zu ſetzen, wie viel und wie oft jeder Menſch Nahrung bedürfe und zu ſich nehmen müſſe. Der wahre Hunger iſt das einzige und untrügliche Kennzeichen, daß der Menſch Nahrung bedürfe, und die Sättigung deſſelben die gewiſſeſte Anzeige, daß der Menſch genug Speiſe zu ſich genommen habe. Die Sättigung des Magens aber beſteht nicht darin, daß man die Laſt und den Druck der Speiſen fühlen müſſe; nein, ſatt ſeyn heißt, nicht mehr mit Appetit eſſen.

Wie oft der Menſch den Tag über eſſen ſoll? das iſt eine Frage, die ſich leicht beantworten läßt. Billig muß man, wie oben angezeigt worden iſt, erſt alsdann eine neue Mahlzeit thun, wenn die vorigen Speiſen verdauet ſind, wenn ein neuer Hunger entſteht. Nun iſt bey einigen die Verdauung einer ordentlichen Mahlzeit nach 4 Stunden vollendet, bey andern werden dazu 5, 6, 7 Stunden erfordert. Nach dieſem Verhältniſſe ſind einige Menſchen, ſonderlich die viel angreifende Arbeit thun, z. E. Schnitter, Dreſcher, Holzhauer ꝛc. genöthigt, täglich 3 bis 4 Mahlzeiten zu thun. Andere bedürfen nur 2 ordentliche Mahlzeiten, und damit können ſich alle Vornehme, Gelehrte,

und der bemittelte und müßige Bürgerſtand in großen Städten begnügen; nur Schade, daß dieſe Menſchen in 1 oder 2 Mahlzeiten mehr zu ſich nehmen, als der arbeitſamſte Menſch in 4. Und dazu verleitet ſie die Vielheit und Verſchiedenheit der Gerichte.

Die vornehmen Leute, ſagt der ſinnreiche Prof. Krüger, bringen ordinär einen dreyfachen Appetit mit zu Tiſche. Der erſte iſt der natürliche Hunger, und dieſer macht, daß ſie ſich an dem erſten oder andern Gerichte völlig ſatt eſſen. Der andere Appetit wird durch die Verſchiedenheit der Speiſen erregt. Man iſſet von den folgenden Gerichten, weil ſie delicat, oder weil ſie rar ſind. Der dritte entſteht aus der Gewohnheit, von dem langen Verweilen und Stillſitzen an der Tafel; denn, weil noch immer etwas dabey geredet wird, ſo wird unvermerkt noch ein leckerer Biſſen nach dem andern genommen. Es iſt alſo gewiß, daß vornehme Leute bey ihrem Müßiggange nicht mehr, doch allemahl ſo viel, als der arbeitſame Bauer, eſſen.

Man kann alſo auf eine doppelte Art eine **Unmäßigkeit im Eſſen** begehen. Entweder man iſſet in einer Mahlzeit mehr, als der Magen bezwingen kann, oder man thut an einem Tage zu viele Mahlzeiten, ſo, daß der Magen, welcher mit der Verdauung der vorigen Speiſen noch nicht fertig iſt, ſchon von neuem beläſtiget wird. Solche Ueberladung des Magens wird zuweilen die Urſache eines gählingen Todes, am öfterſten aber die Urſache langwieriger, ſchmerzhafter, jämmerlicher Krankheiten. Die Menge der Speiſen ſchadet am meiſten den Schwächlichen, den Stillſitzenden, den Vollblütigen; ſie ſchadet mehr im Sommer als im Winter, mehr bey naſſer als trockener Witterung. Auch die geſundeſten Speiſen werden durch ihr Uebermaß ein Gift.

Es iſt nicht allen Menſchen einerley Ordnung im Eſſen und Trinken vorzuſchreiben. Von dieſer Wahrheit will ich hier noch eine Anwendung bey den **Regeln** machen, welche **das Frühſtück, und die Mittags- und Abend-Mahlzeit angehen.** Bey leuten, die

den ganzen Tag in beſtändiger Bewegung ſind, die durch angreifende Handarbeiten ihren Unterhalt verdienen, iſt gar die Frage nicht, wie oft, wie viel, und was ſie eſſen. Bey Perſonen hingegen, die eine vermiſchte oder ganz ſtillſitzende Lebensart führen, iſt dar über manches zu erinnern. Wer des Vormittags nicht ausgeht, ſondern ſich mit Studieren, Schreiben, Rechnen, Zeichnen, Mahlen u. ſ. w. beſchäftiget, der bedarf keines ſonderlichen **Frühſtückes**. Ein Glas friſches Waſſer, eine oder zwo Taſſen warmes Getränk, ſind ihm hinlänglich und zuträglich. Dadurch wird gemeiniglich die Leibesöffnung befördert; und es iſt einem Jeden zu rathen, nicht eher ſeine Geſchäfte vorzunehmen, als bis er des Morgens ordentlich zu Stuhle geweſen iſt. Während des Genuſſes des zum Frühſtück gewohnten Getränkes iſt es am beſten, in der Stube auf und nieder zu gehen, und die Reitze zum Stuhlgang abzuwarten. Wer einen ſchwächlichen Körper hat, muß gegen 10 oder 11 Uhr etwas eſſen, ein Milchbrod, einen Zwieback, ein wenig Semmel, eine dünne Butterſchnitte. Ein reichlicheres Frühſtück an Brod mit gebratenem oder etwas geräuchertem Fleiſch, und allerley leicht verdaulichen Kuchen, iſt denen nothwendig, die des Vormittags viel gehen müſſen; und es iſt niemahls gut, ſo nüchtern auszugehen, ohne einige feſte Speiſen genoſſen zu haben. Alten Leuten, wenn ſie nur nicht mit der Gicht geplagt ſind, iſt es eine wahre Stärkung, wenn ſie alle Vormittage etwas eſſen, und dabey ein Glas ungariſchen Wein oder Malaga, Madera oder Sekt trinken. Jungen Leuten aber und denen, welche noch in einem mittlern Alter begriffen ſind, iſt aller Wein und Branntwein des Morgens ſchädlich, ausgenommen auf Reiſen, oder auch allenfalls bey feuchter und nebeliger Witterung.

Schon Avicenna theilte das Maß der Speiſen ſo ein, daß der Menſch **des Mittags** zwey Drittheile, und

und **des Abends** ein Drittheil Speiſe zu ſich nehmen ſolle. Gewöhnlicher Weiſe iſſet man ſich des Mittags ordentlich ſatt, und des Abends pflegt man weniger zu eſſen. Siehe **Abendmahlzeit**, Th. I, S. 39, und **Collation**, Th. VIII, S. 221. Dieſe Lebensart iſt auch für die meiſten Menſchen die beſte. Recht ſehr wenig ſollten diejenigen des Abends eſſen, welche ihre Mittagsmahlzeit ſpät halten, und um 4 oder 5 Uhr erſt von Tiſche kommen. Allein, es iſt nicht gut, des Abends ganz und gar keine Speiſe zu genießen. Die Säfte werden, ſonderlich wenn man auch wenig frühſtücket, zu ſcharf, der Appetit wird zu groß, und man läuft Gefahr, den Magen des Mittags zu überladen. Viele Menſchen, deren Amtsgeſchäfte es mit ſich bringen, daß ſie den ganzen Tag ſitzen, meditiren, ſchreiben, rechnen müſſen, pflegen eine ſparſame Mittags-Mahlzeit zu halten. Sie haben ihren Kopf voll Amts-Sachen, das Eſſen ſchmeckt ihnen nicht. Des Abends thun ſie ſich mehr zu gute, weil ſie ſich überlaſſen ſind, und ihr Gemüth aufgeheitert iſt. Das Abendeſſen ſchmeckt, und ſie genießen davon reichlich. Dieſe Art zu leben zieht viele Krankheiten nach ſich, zumahl wenn man zugleich des Abends viel trinkt, und ſich dabey auf dem Lehnſtuhle pfleget und ruhet. Die Gelehrten, das Frauenzimmer, und alle die Perſonen, welche eine ſitzende Lebensart führen, würden das Verdauungsgeſchäft in gutem Stande erhalten, und folglich ſich eines geſunden Körpers erfreuen können, wenn ſie ſich an folgende Ordnung gewöhnten. Ehe man zu Tiſche geht, mache man ſich eine halbe oder kleine Stunde lang gelinde Leibesbewegungen im Hauſe, im Garten, auf Spaziergängen, um das Geblüt in einen gleichförmigern, freyern und etwas lebhaftern Umlauf zu bringen, damit die Gefäße des Magens mit Blut gehörig angefüllet, die zur Verdauung nöthigen Säfte des Magens und der Gedärme deſto leichter und häufiger abgeſondert

 werden.

werden. Durch ſolche gelinde vor dem Eſſen vorgenommene Leibesbewegung wird auch der Magen geſtärket, und von den Blähungen frey gemacht. Noch beſſer iſt es, wenn man das Gemüth zugleich durch angenehme Geſpräche mit einigen Freunden aufmuntern und zerſtreuen, ſeine Amtsgedanken und gelehrte Meditationen aus dem Kopfe verjagen, und darauf mit völlig heiterer Seele zu Tiſche gehen kann. Man genießt alsdann in Geſellſchaft ſeiner Familie, oder ſeiner Freunde, eine zwar gut bereitete, aber nur aus zwey bis drey einfachen Gerichten beſtehende Mahlzeit, unter ſcherzenden und aufmunternden Geſprächen, welche ein beſſeres Gewürz der Speiſen ſind, als alle Spezereyen Indiens. Man bringt ſo eine Stunde bey Tiſche zu, geht alsdann noch eine kleine Stunde ſpatzieren, und fängt darauf ſeine Arbeit wieder an. Glücklich ſind allerdings die, welche nach Eſſen nicht meditiren, nicht mit ſitzender Kopfarbeit ſich beſchäftigen dürfen! Wer von ſeinen Zeiten Herr iſt, thut am beſten, daß er des Nachmittags die Stunden von 3 bis 5, oder von 4 bis 6 Uhr, dem Studieren, dem Nachdenken und andern ernſthaften Geſchäften widmet. Nichts iſt der Verdauung nachtheiliger, als wenn man ſogleich nach dem Mittagseſſen den Geiſt anſtränget; nichts hingegen befördert eine gute Verdauung mehr, als gelinde Leibesbewegung nach dem Eſſen. Sind die Nachmittagsgeſchäfte vollbracht, ſo ſuche man von neuem Gemüthsergetzungen und Leibeserhohlungen, ehe man zu Abend ſpeiſet. Abends aber eſſe man überhaupt früh, ſehr wenig, und lauter leichtverdauliche und einfache Speiſen, weiche Eyer, kleine Fiſche, Bratvögel, gekochtes Obſt, wenig Fleiſch, etwas Käſe. Dabey trinke man mäßig, vornehmlich trinke man wenig oder gar keinen Wein. Nur allein nach der Verſchiedenheit der Conſtitutionen kann ausgemacht werden, ob Suppen und andere warme Speiſen, oder lauter kalte Kü-

che,

che, des Abends zuträglich ſind. Viel Butterbrod iſt ungemein ſchädlich; denn die Butter erſchlappet den Magen ſehr, und disponirt ihn zur Unverdaulichkeit, (ſ. Th. VII, S. 472). Nach dem Abendeſſen muß man entweder ſpatzieren, oder angenehme Geſchäfte im Hauſe vornehmen, die weder das Gemüth angreifen, noch den Körper ermüden. Man entſchlage ſich mög-lichſt aller Sorgen, aller Arbeiten, alles Nachdenkens, und man ſuche es ſo einzurichten, daß man zwar 1 bis 2 Stunden nach genoſſener Abendmahlzeit, jedoch früh und vor Mitternacht mit leichtem Magen und frohen unbekümmerten Gemüthe zu Bette gehe: ſo wird man nach dergleichen den Tag über ordentlich und regelmäßig geführten Lebensart von einem ſanften Schlafe erqui-cket und geſtärket werden.

Der Menſch hat ſeine Zähne nicht bloß zum Zier-rath, ſondern er ſoll mit denſelben die Speiſen zerſchnei-den, zerreiben, zermalmen. Bey dieſer Verrichtung wird der Speichel, welcher einer der ſtärkſten Auflöſ-ungsſäfte iſt, genau mit den Speiſen vermiſchet, wel-che dadurch ſcho. im Munde zu einer Art von Nahr-ungsbrey werden.

Wer langſam iſſet und gut käuet, kann ſich den Vortheil einer vollkommenen Verdauung verſprechen. Diejenigen aber ſind beſtändig mit Unverdaulichkeit und deren ſchlimmen Folgen gemartert, welche die Speiſen geſchwinde hinunter ſchlingen, und nur halb käuen. Das Tobackrauchen kurz vor und nach Tiſche iſt denen ſehr ſchädlich, welche viel dabey ſpucken; denn es be-raubet ſie des Speichels, der zu einer guten Verdau-ung ſo nothwendig iſt.

Daß die Sitten einen großen Einfluß auf die Geſund-heit, und oft die Geſundheit wieder auf die Sitten hat, iſt eine ausgemachte Wahrheit. Iſt indeſſen eine Gewohnheit, welche uns in Anſehung der Geſundheit ſo wohl, als auch in Anſehung der Vortheile, welche ſie uns zu Ausrichtung unſerer Geſchäfte gewähret, nicht gleichgültig ſeyn kann,

 ſo

ſo iſt es unſtreitig die Zeit, in der man zu eſſen pflegt; aber auch hierin haben ſich die Sitten nach und nach dermaßen geändert, daß man es kaum glauben ſollte. Da wir doch alles, was die Franzoſen thun, für das artigſte und geſcheideſte halten, und ſolches gemeiniglich mit größter Gefälligkeit nachahmen, ſo will ich auch dieſe zuerſt anführen.

Unter ihres Königes Franz des Erſten Regierung war es ein altes Sprichwort, welches ſich im Deutſchen folgender Geſtalt ausdrücken läßt:

Steh auf um fünf; iß zu Mittags um neun;
Und Abends um fünf Uhr; ſchlaf ein um neun;
So geht dein Lebensziel gewiß bis neunmahl neun.

Dieſe Gewohnheit nahm aber ſchon unter Franz des I. und noch mehr unter ſeiner Nachfolger Regierung, ab. Der Theil des Adels indeſſen, der eine ordentliche Lebens-Art führte, entfernte ſich ſelten von dieſer Regel, und die Abendmahlzeiten wurden noch immer zwiſchen 5 und 6 Uhr gehalten. Carl der V. ſpeiſete regulär Mittags um 10, und Abends um 7 Uhr. Um 9 Uhr Abends lag oft ſein ganzer Hofſtat ſchon im Bette. Zu Heinrich des Vierten Zeiten, ſpeiſete der Hof Mittags um 11, niemahls ſpäter als 12 Uhr, und dieſe Etiquette dauerte noch lange unter Ludwig des XIV. Regierung fort.

Bey uns Deutſchen iſt ungefähr eben die Veränderung vorgegangen. Je größer der Hof, je größer die Stadt iſt, je mehr hat man ſich auch von der Gewohnheit entfernt, ſowohl des Mittags als Abends zeitig zu eſſen; und man kann nicht läugnen, daß viele zuſammenkommende Urſachen ſolches faſt nothwendig gemacht haben. Wer kann es dem Kaufmanne verdenken, daß er ſeine Börſezeit erſt abwartet, oder an wichtigen Poſttagen erſt ſeine Briefe beſorget, um, da ihm an einer Stunde, ja an einer Viertelſtunde Zeit oft ſo viel gelegen iſt, ſich, wenn ſeine Geſchäfte verrichtet ſind, hernach mit deſto freyern Gemüthe zu Tiſche zu ſetzen, wodurch aber freylich manchmal das Mittagseſſen erſt Nachmittags um 3, und das Abendeſſen um 10 oder 11 Uhr genommen werden kann.

Es iſt indeſſen immer eine wichtige Frage: Ob das frühe oder ſpäte Eſſen für die menſchliche Geſundheit zuträglicher, und alſo auch natürlicher Weiſe zu Ausrichtung der Geſchäfte vortheilhafter ſey? Wenn man alles wohl überleget, ſo wird man mit Recht geneigt ſeyn, ſich für das frühere Eſſen zu erklären, wenn anders zwo Mahlzeiten des Tages gehalten werden ſollen, oder es ſo, wie die alten Römer und die jetzigen Engländer, zu ma-

chen,

chen, die ein gutes Frühſtück nehmen, und ganz ſpät im Tage ordentlich eſſen, wenn ihre Geſchäfte vorbey ſind. Zwo Mahlzeiten, die eine um 3 oder 4 Uhr, und die andere Abends um 10 oder 11 Uhr, kommen noch allezeit zu früh auf einander; die erſte hat der Magen noch nicht verdauet, wenn er ſchon bey der zweyten wieder anfangen ſoll; und wenn die zweyte, wie ſehr natürlich iſt, etwas ſpät in die Nacht dauert, ſo wird der Theil der Nacht, in welchem der Schlaf nach allen mediciniſchen Regeln und Beobachtungen am geſundeſten und erquickendſten iſt, dem Körper entzogen, und hauptſächlich der Morgen wieder mit Schlafen zugebracht, an dem doch gleichfalls, nach allen Erfahrungen, die Seele am munterſten, und der Körper am geſchickteſten iſt, die beſtimmten Arbeiten zu verrichten; und ſo wird oft dasjenige, was des Morgens mit Vergnügen und Leichtigkeit hätte gethan werden können, zu einer Zeit des Tages, wo die Hitze, der Lärm und die Zerſtreuung ſchon überhand genommen, mit Mißvergnügen und Unbequemlichkeit verrichtet.

Man mag ſich nun für eine Meinung erklären, für welche man will, man mag das Nachtſitzen, oder das Frühaufſtehen, das frühe oder ſpäter eſſen, für beſſer, bequemer und zu Ausrichtung der Geſchäfte vortheilhafter halten: ſo wäre doch dieſes zu wünſchen, daß in einer Stadt, wenigſtens unter den angeſehenen Ständen und Claſſen der Einwohner, durchgängig einerley Mode herrſchte. In Hamburg, oder andern großen Handelsſtädten, wo die Kaufleute die größte Anzahl ausmachen, richtet ſich faſt jedermann, der auch kein Kaufmann iſt, nach der Börſezeit, und dem hergebrachten ſpäten Mittagseſſen; und jedermann kann alſo ſeine Arbeiten des Vormittags darnach einrichten und eintheilen. An andern Orten hingegen herrſcht oft hierin eine Ungleichheit, welche ſehr viel Unbequemlichkeiten mit ſich führt. Der Handwerksmann ißt ſchon Mittags um 11 Uhr, und kommt, wenn ſich um 12 oder 1 Uhr der Kaufmann zu Tiſche geſetzt hat, und ſtöret ihn in ſeiner Mahlzeit. Der Hofmann, oder andere Vornehme, die erſt um 3 oder 4 Uhr zur Tafel gehen, rechnen die Tiſchzeit des Kaufmannes noch zum Vormittage, und treffen ihn alſo natürlicher Weiſe noch um dieſe Zeit bey ſeinem Mittagstiſche an; und wenn endlich der Kaufmann, oder Leute von andern ähnlichen Ständen, einen Vornehmern zu ſprechen haben, ſo finden ſie ihn um 4, 5 Uhr, da man ſchon wieder an ſeinen Abend-Tiſch gedacht hat, noch bey der Tafel, und müſſen in ſeinem Vorzim-

mer warten. Alle dieſe Beſchwerlichkeiten, die einer von dem andern wieder Willen zu ertragen hat, würden wegfallen, wenn eine durchgängige Ordnung hierin eingeführt würde. Im Grunde könnte man ſich freylich, wenn man jemand zu ſprechen oder zu beſuchen hätte, nach der Gewohnheit richten, die unter Leuten von ſeinem Stande hergebracht iſt; ich kann nach dem Hofmanne gehen, wenn ich ſchon zu Mittage gegeſſen habe, und laſſe ihn immer noch ſeinen Thee oder Kaffe wegtrinken; aber das ſchlimmſte iſt, daß man, ſo wie in Kleidern, alſo auch in der Zeit zu eſſen, ſehr oft die vornehme Weiſe affectirt, ohne daß man ſolches nöthig hätte.

Eſſenz, L. Eſſentia. Fr. Eſſence. Dieſe Benennung wird am gewöhnlichſten einem Producte gegeben, welches vermittelſt des Weingeiſtes bereitet worden iſt. Eigentlich aber verdienen diejenigen Producte den Nahmen **Eſſenz**, welche alle weſentliche wirkſame Theile eines Körpers von den unwirkſamen befreyt, in ſich enthalten, es mag nun die Bereitung durch Weingeiſt, oder durch jedes andere Auflöſungsmittel gemacht worden ſeyn.

Ueberhaupt pflegen die Deſtillierkünſtler diejenigen Feuchtigkeiten, mit welchen man aus gewiſſen Sachen des Pflanzen- und auch des Mineral-Reiches die Kräfte und Farben heraus gezogen hat, **Eſſenzen** und **Tincturen**, auch bisweilen **Elixiere** und **Extracte** zu nennen. Sind dieſe Feuchtigkeiten dunkelgrün, dunkelbraun oder roth, und doch noch etwas durchſichtig, ſo geben ſie ihnen den Nahmen einer **Eſſenz**, dahingegen die undurchſichtigen, trüben und ſchwarzen, **Elixiere** heißen (ſ. Th. X, S. 742). Unter den **Tincturen** aber begreifen ſie alle diejenigen, welche gefärbt, dabey aber vollkommen durchſichtig ſind. Doch nehmen ſie es bey dieſen Benennungen nicht ſo genau, daß nicht bisweilen eine für die andere ſollte gebraucht werden. Man findet auch den Nahmen **Quinteſſenz**, und verſteht darunter eine Feuchtigkeit, in welcher alle Kräfte und Tugenden einer gewiſſen Sache auf das reinſte und vollkommenſte anzutreffen ſind.

Die

Die Art oder das Mittel, wodurch die **Eſſenzen** bereitet werden, iſt die Hitze des Feuers, welches aber nur bis zur Digeſtion verſtärket wird. Dem ungeachtet iſt der Grad der Wärme hierbey wieder ſehr verſchieden, nachdem die Materien dazu aus irgend einem der drey bekannten Naturreiche ſind. Die Theile der Pflanzen und Thiere brauchen keinen ſo hohen Grad von Wärme, als die Körper aus dem Mineralreiche. Hingegen iſt die Farbe bey den Eſſenzen nicht eben allemahl ein weſentliches Stück derſelben, weil man auch Eſſenzen ohne Farbe hat, z. B. die Quinteſſenz von Zimmet, welche aus Zimmetöhl und höchſtrectificirten Weingeiſte bereitet wird; ferner die Maſtixeſſenz, u. a. m. Die Tincturen brauchen noch einen geringern Grad von Wärme, als die Eſſenzen, und dürfen auch der Digeſtion nicht allemahl ſo lange ausgeſetzt ſeyn.

Eſſerich, die Juden-Citronat; ſ. Th. VIII, S. 146.

Eſſig (*), L. Acetum, Fr. Vinaigre, iſt eine ſpirituöſe Pflanzenſäure, welche durch den zweyten Grad der Gährung, oder durch diejenige hervor gebracht wird, welche auf die ſpirituöſe Gährung erfolgt, und die man aus dieſem Grunde die ſaure, ſäurende oder **Eſſig-Gährung** nennt.

Die Säure iſt zwar ein Merkmahl vom Eſſig, gibt aber doch keinen vollſtändigen Begiff davon. Wir haben verſchiedene ſäuerliche Säfte, die doch den Nahmen eines Eſſigs nicht verdienen, weil ſie unvermögend ſind, dasjenige zu wirken, was der Eſſig wirken ſoll. Den

(*) Dieſes Wort lautet bey dem Ottfried, Notker und Tatian Ezzich, im Angelſ. Ecet, im Goth. Akeit, im Böhm. und Poln. Ocet, im Hungar. Eczete, im Latein. Acetum, im Griech. ὄξος. Andere Mundarten haben ſtatt des Ziſchlautes oder k ein t oder d, wie das Niederſ. **Etik**, das Holländ. Edick, das Ißländ. Edik, das Dän. Aedikke, das Schwed. Aettika. Ohne Zweifel hat der Eſſig von ſeiner beißenden Säure den Nahmen, und da kann deſſen Nahme ſowohl von eſſen, Niederſ. eten, beißen, als auch von **Ecke**, Spitze, Stachel u. ſ. f. abſtammen.

Den wahrten Eſſig bringt die Natur durch den zweyten Grad der Gährung, der die ſaure Gährung genennet wird, hervor. Wenn man nähmlich den Wein, den die geiſtige Gährung hervor gebracht hat, mit einer Gähre, die ein Weinſteinſalz in ſich hat, an einem warmen Orte durch das öftere Umrühren oder Schütteln aufs neue in Gährung ſetzt, ſo heißt dieſe Gährung, welche mit einer Hitze vergeſellſchaftet iſt, die ſaure Gährung. Dieſe benimmt dem Weine ſeinen Geruch. Er nimmt eine Säure an, die nach und nach ſtärker wird, bis die Gährung von ſelbſt aufhört. Dieſer durch die Gährung hervorgebrachte Saft, wird der **Eſſig** genannt. Wenn man dieſen Saft, welcher den zweyten Grad der Gährung gelitten hat, deſtillieret, ſo bekommt man keinen Branntwein, wie aus der Deſtillation des Weines, den die geiſtige Gährung hervor gebracht hat, ſondern eine ſaure Flüſſigkeit, die nicht brennt, und die der **deſtillierte Eſſig** genennet wird, wovon ich unten mit mehrerm handeln werde. Das jetzt angeführte wird hinlänglich ſeyn, zu begreifen, wie der Eſſig von dem Branntweine, und die ſaure Gährung von der geiſtigen in Anſehung der Wirkung unterſchieden ſey.

Da aller Wein durch die Kunſt in Eſſig verwandelt werden kann, und keine Flüſſigkeit keinen wahren Eſſig gibt, wo nicht die geiſtige Gährung, die den Wein geboren hat, vorher gegangen iſt: ſo erhellet daraus, daß alle Säfte und alles Mehl der Erdgewächſe, wenn dieſe vorher durch die geiſtige Gährung in Wein verwandelt worden ſind, durch die Kunſt zu einem Eſſig bereitet werden können. Man gibt daher dem Eſſige den Nahmen von dem Weine, oder von den Erdgewächſen, aus welchen er bereitet worden iſt. Er kann aus dem Biere bereitet werden, und alsdann heißt er ein **Bier-Eſſig**. Wird er von dem ausgepreßten Safte von den Baumfrüchten bereitet, ſo bekommt er ſeinen Nahmen von den Früchten, als: **Apfeleſſig**, **Birneſſig**.

Ueberhaupt nennt man dieſen den **Cidereſſig**. Wird er aus dem ausgekelterten Weine bereitet, ſo nennet man ihn insbeſondere den **Weineſſig**.

Der **Biereſſig** iſt der ſchwächſte, und wird, wo viel Verkehr mit dem Eſſige iſt, wie das Bier, zum Sauerwerden gebrauet. Zum Haushaltungsgebrauch nimmt man fertiges Bier dazu, und bedient ſich dabey allerley Handgriffe, indem man nähmlich, durch eingeworfene glühende Kohlen, die Bitterkeit des Hopfens vertreibt, es in einem Topfe oder Keſſel ſieden, nachher abkühlen läßt, ſodann langen Pfeffer, eine Ober-Rinde vom Brode, und ein wenig Alaun darein wirft, und es in ein eichenes Fäßchen gießt, worein man vorher etliche Löffel voll guten Eſſig gethan hat. Gemeiniglich aber wird der Biereſſig aus dem Neigenbiere, welches auf den Hefen in den Bierfäſſern ſtehen geblieben iſt, und andern umgeſchlagenen Biere, bereitet, indem man ſelbiges in irdene Flaſchen gießt, die Flaſchen zumacht, und alſo in eine gelinde Wärme ſetzt. Thut man ein wenig Branntwein hinein, ſo ſäuert er deſto eher.

Oder, man nimmt ein zu Wein, Bier oder Häringen gebrauchtes Gefäß, röſtet ein Stück ſchwarz Rockenbrod, beſtreuet es mit etwas Pfeffer, und leget es auf den Boden des Gefäßes, umleget auch den Boden mit feinem, gedrehetem gutem Heu, doch daß das Brod nicht bedecket werde, und gießt etwas aufgewalletes, klares Bier auf, bindet das Faß oben zu, und deckt Heu oder Stroh darüber, bindet alsdann noch einen Deckel darauf, und ſetzt das Faß in eine gelinde Wärme.

Oder, man gießt nur geſottenes Bier in ein Gefäß, in welchem geröſtetes Brod mit Pfeffer, Roſinenſtängeln, ſtark geröſteten Erbſen u. d. gl. geleget worden iſt.

Oder, man nimmt gutes ſäuerliches Rockenbrod, röſtet ſolches, und tränket es wohl mit ſcharfen Wein-Eſſig, dörret es im Ofen, tränkt und dörret es zu drey

Mah-

Mahlen, gießt geſottenes Bier darüber, leget Roſinen-Stängel oder Heidelbeeren dazu, und ſetzt es in die Wärme.

Alle dieſe Arten von Eſſig aber, ſind ſelten demjenigen in der Güte gleich, den man in beſonders dazu angelegten Eſſigbrauereyen aus Gerſten- oder Weitzen-Malze bereitet, wie ich jetzt ausführlicher davon handeln werde.

Das **Eſſigbrauen** iſt an vielen Orten eine eigene, wiewohl freye Profeſſion, welche man aber gemeiniglich ſehr geheim zu halten pflegt, ob ſie gleich auch in der Hauswirthſchaft überhaupt getrieben wird. Ich werde jetzt eine hinlängliche Anweiſung geben, wie man eine vollkommene **Eſſigfabrik** anlegen ſolle, worin man nicht allein Biereſſig brauen, ſondern auch andere Arten von Obſt- Zucker- Wein- und dergleichen Eſſigen aufſetzen, auch zugleich einen rechten deſtillierten Eſſig bereiten ſolle. Man ſieht leicht ein, daß hierzu ein anſehnlicher Raum und eine gute Gelegenheit erfordert werde, und ich werde bey meinem Unterrichte hiervon am beſten verfahren, wenn ich annehme, daß dergleichen **Eſſigbrauerey** ganz von neuem erbauet und angeleget werden ſolle. Ich will hier nur die allgemeine Beſchaffenheit eines ſolchen Platzes, nebſt demjenigen, was nothwendig dazu erfordert wird, anzeigen: ein Jeder wird dieſes hernach, nach ſeiner Gelegenheit, ſehr leicht verändern und verbeſſern können. Vor allen Dingen muß die dazu erwählte Wohnung geräumig, hell, und, wo möglich, auch ziemlich feuerfeſt ſeyn. In dem Hauſe, wo der Ofen mit der Pfanne ſteht, muß zugleich ein Stelltrog oder Stellbottig von gehöriger Größe, nebſt verſchiedenen kleinen Kühlfäſſern, befindlich ſeyn. Kann man es haben, daß gleich neben der Brauſtube ein anderes Stübchen befindlich iſt, worin ein oder zwey Gefäße zum Gähren ſtehen, und welches im Winter etwas erwärmet werden kann: ſo iſt es beſſer, als wenn die

Gähr-

Gährungsgefäße in der Brauſtube ſelbſt ſtehen. Doch muß man die Würze durch Rinnen leicht in dieſe Nebenſtube leiten können, damit man mit dem Hin- und Hertragen der Würze nicht ſo viel Zeit verliere. Neben dieſer Stube, worin die Gährungsgefäße ſtehen, muß noch eine geräumige Stube angeleget werden, in welcher hernach die Würze, oder vielmehr das abgegohrne Gut, zum Säuern aufgeſetzt wird. Ferner hat man ein Gewölbe oder einen nicht allzu tiefen Keller nöthig, in welchen der fertige Eſſig auf große Stücke gefüllet und aufbehalten werden könne. Es iſt auch ſehr vortheilhaft, ja gar nothwendig, daß man bey einer großen Brauerey auch eine eigene Malzdarre anlege, in welcher man ſowohl das nöthige Luft- als Darr-Malz ſelbſt verfertigen könne. Zu allem dieſen iſt noch vornehmlich das Waſſer zu rechnen, welches nicht nur an und für ſich gut, rein und nicht mineraliſch ſeyn muß; daher das Fluß- Röhr- und Regen-Waſſer dazu am beſten zu gebrauchen iſt; ſondern es muß auch mit einiger Bequemlichkeit in das Brauhaus geleitet werden können, ſo, daß es entweder gleich in die Pfanne läuft, oder doch leicht hinein geſchöpfet werden könne. Auſſer dieſem gehören noch zu einer wohleingerichteten und vollſtändigen Eſſig-Brauerey folgende Gefäße und Geräthe; ein Meiſchbottich, worin das geſchrotene Malz eingemacht wird; ein Stellbottich; ein Faß unter dem Stellbottiche, worein die Würze abläuft; etliche Kühlfäſſer, oder an deren Statt ein großer Kühlſtock; zwey bis drey Gefäße zum Gähren; verſchiedene Kannen, Schöpfgelten, Rühr-Scheite, u. ſ. w. Von allen dieſen hierher gehörigen Stücken wird in der Folge umſtändlicher gehandelt, und ſie zugleich nach ihrer wahrer Beſchaffenheit und Gebrauch beſchrieben werden. Hier habe ich dieſelben nur überhaupt anzeigen wollen. Das Brauhaus ſelbſt muß ſo angeleget werden, daß es geräumig, groß und dicht ſey; die Sonne muß nicht viel hinein ſcheinen, damit

die Würze im Sommer nicht zu geſchwinde trabeſauer werde. Die Luft muß allenthalben wohl durchſtreichen können. Der Boden muß von der übrigen Erde etwas erhoben, und, wo möglich, mit Tafelſteinen belegt, oder doch ſonſt gut gepflaſtert ſeyn. Man muß auch dergleichen an keinem ſumpfigen oder ſonſt ſehr feuchten Orte anlegen; wie denn vornehmlich die Stube, worin die Säurungsgefäße ſtehen, imgleichen das Gewölbe oder der Keller, in welchen der fertige Eſſig aufbehalten wird, von allen feuchten unreinen Orten weit entfernt ſeyn müſſen.

Bey der Erbauung des **Ofens**, und der Größe der **Pfanne** oder **Keſſel**, kommt es darauf au, wie viel man auf einmahl Eſſig zu brauen gedenkt, und wie ſtark die Brauerey überhaupt getrieben werden ſoll. Ich nehme hier den Fall an, daß man alle Wochen 4 Faß zu brauen willens ſey. Hierzu wird eine Pfanne erfordert, welche 3 Ellen 21 Zoll lang, 2 Ellen 10 Zoll breit, und 1 Elle tief ſey. Ob man dieſelbe ſchlechterdings aus Kupfer verfertigen laſſen müſſe, will ich hiermit nicht behaupten; vielmehr wollte ich zu einer eiſernen Pfanne rathen, theils, weil ſie nicht ſo hoch im Preiſe zu ſtehen kömmt, theils auch wegen ihrer Unſchädlichkeit, die man doch den kupfernen Gefäßen nicht gänzlich zugeſtehen kann. Im übrigen hat die Erbauung eines ſolchen Ofens einerley Beſchaffenheit mit einem gewöhnlichen Brauofen, dergleichen im Art. **Bierbrauen** beſchrieben ſind. Es muß übrigens der Platz zu einem ſolchen Ofen in dem beſtimmten Brauhauſe ſo gewählet werden, daß man nicht nur das kalte Waſſer bequem in die Pfanne bringen kann, ſondern das Einmachfaß nebſt dem Stellbottiche müſſen auch in der Nähe befindlich ſeyn, um das ſiedende Waſſer ſogleich auf den eingemachten Schrot ſchlagen zu können. Wollte man aber den Eſſig nicht in ſolcher Menge verfertigen, ſo wird man mit einem kupfernen oder eiſernen Keſſel, von ungefähr 30 Waſſer-

Waſſerkannen, ein Anſehnliches ausrichten können; nur muß man denſelben zu 2 oder 3 Faß Eſſig etliche Mahl anfüllen, und ſiedend werden laſſen. Doch hier⸗ von wird in der Folge ausführlicher gehandelt werden.

Zu dem Eſſigbrauen werden verſchiedene Arten gro⸗ ßer und kleiner Gefäße erfordert, welche insgeſammt am beſten von eichenem Holze verfertiget werden. Ich werde dieſelben nach der Ordnung ihres Gebrauches be⸗ ſchreiben. Das **Meiſch⸗** oder **Einmache⸗Faß** iſt das er⸗ ſte. Will man ganze 3 Scheffel Schrot einmachen, ſo wird hierzu ein Gefäß erfordert, worein wenigſtens 40 Kannen Waſſer gehen. Am beſten läßt man daſſelbe in Form einer Wanne, 1¼ Elle hoch, und nach Ver⸗ hältniß lang und breit, verfertigen, und mit eiſernen Reifen belegen. Es muß daſſelbe in dem Brauhauſe unweit dem Ofen zu ſtehen kommen, doch nicht ſo nahe, daß deſſen Wärme es austrocknen könne. Man ſetzt es gern auf ein Par Unterlagen, damit die Luft unter dem Faſſe wegſtreichen kann, und es von der Feuchtig⸗ keit nicht multerig werde. Dieſes Gefäß muß ſehr rein⸗ lich gehalten, und allemahl nach dem Einmachen mit ſiedendem Waſſer und einem reinen Beſen ausgeſcheuert werden. Zu dieſem Meiſchfaſſe wird ein Deckel verfert⸗ iget, welcher es gut zuſchließt, damit man ſogleich nach dem Einmachen das Gut zudecken könne, ſo lange bis das Waſſer in der Pfanne oder dem Keſſel wieder ſiedet. Das zweyte Hauptgefäß iſt der **Stellbottich** oder das **Stellfaß.** Dieſes Gefäß muß nothwendig von ſtarkem eichenen Holze verfertiget und mit etlichen eiſernen Rei⸗ fen beleget werden. Man kann es, nach unſerer gegen⸗ wärtigen Abſicht, 2 Ellen hoch, und auch ſo groß im Durchſchnitt, machen laſſen. Dieſes Faß wird auf ein Ellen⸗hohes Lager geſetzt, damit man ein anderes kleine⸗ res Faß darunter ſchieben könne. Unten in den Boden, nicht weit von dem Rande, wird ein Loch gebohret, un⸗ gefähr 1 Zoll weit, und nachher ein Zapfen darein ge⸗

paſſet, welcher ungefähr 6 Zoll über das Faß heraus reichet, und von oben hinein geſteckt wird. In dieſes Gefäß wird noch ein anderer Boden eingepaſſet, den man aber ſtückweiſe hinein legen und wieder heraus nehmen kann, und welcher nur von weichem Holze ſeyn darf. Hin und wieder ſind Löcher in dieſe Breter gebohret, deren Weite etwa ½ oder ¾ eines Zolles beträgt. Er muß etwas größer als der untere Boden des Faſſes ſeyn, weil er von demſelben ungefähr 3 Zoll abſteht, und doch, ſo viel als möglich, dem Rande des Faſſes anliegen muß. Er ruhet auf 3 Latten, welche 3 Zoll hoch, und in gewiſſer Weite auf den Boden des Faſſes geleget werden, ſo, daß die ablaufende Würze zwiſchen denſelben hindurch, gegen das Zapfenloch laufen kann, daher ſie auch nirgends an die Seiten des Faſſes antreffen dürfen. Auf dieſe Latten wird der Stellboden geleget, welcher aber in der Gegend des Zapfenloches ebenfalls eine 2 Zoll weite Oeffnung haben muß, damit der Stellzapfen hindurch in das Zapfenloch geſteckt werden könne. Der übrige Gebrauch wird weiter unten gezeiget werden.

Hiernächſt ſind auch einige kleinere Fäſſer, oder, an deren Statt, ein einziger großer Bottich nöthig, deſſen man ſich zum Abkühlen der abgelaſſenen Würze bedienet, und **Kühlfäſſer** oder **Kühlbottiche** genennet werden. Sie müſſen in dem Brauhauſe an einem ſolchen Orte angebracht werden, wo die freye Luft ſtreichen, aber keine Hitze und Sonnenſchein hinein kommen kann. Ich will aber, ſtatt eines großen Kühlbottichs lieber zu etlichen kleinen Kühlfäſſern rathen, theils, weil in denſelben die Würze geſchwinder abkühlet, theils auch, weil man bisweilen zweyerley Eſſig, nähmlich doppelten und einfachen, verfertiget. Dieſe Gefäße müſſen, eben ſo wie der Stellbottich, ſogleich nach ihrem Gebrauche, mit ſiedendem Waſſer wieder ausgebrühet und an der Luft getrocknet werden. Ferner muß man auch die nöthigen **Gefäße zum Gähren der Würze** haben. Hierzu

ſind

ſind zweyerley Fäſſer nöthig, in deren jedes 2 Faß oder 84 Waſſerkannen, jede zu 10 Meßkannen gerechnet, gehen, ſo, daß doch noch ein jedes 8 bis 10 Zoll hoch oben Raum zum Gähren behält. Man thut am beſten, wenn man dieſe Fäſſer eben ſo hoch, als weit, machen, zugleich aber gut mit eiſernen Reifen belegen läßt. Sie werden auf Lager, ungefähr $\frac{3}{4}$ Ellen hoch, geſtellet. An der vordern Seite wird 2 oder 3 Zoll oberhalb des Bodens ein Loch gebohrt, welches mit einem hölzernen Zwicker oder Hahne verſehen wird, wodurch man hernach das abgegohrne Gut rein ablaufen laſſen kann. Vor allen Dingen aber muß auf jedes Faß ein guter wohl verwahrter und genau aufliegender Deckel verfertiget werden, um daſſelbe während der Gährung feſt zudecken zu können. Bey dieſen Gährungsgefäßen iſt nun vornehmlich die Reinlichkeit derſelben, ſowohl von innen als auſſen genau in Acht zu nehmen. Man brühe ſie allemahl nach dem Gebrauche mit ſiedendem Waſſer aus, und nehme hernach eine ſcharfe Bürſte, mit welcher man allen Schlamm und Hefen auf das ſorgfältigſte ans allen Ritzen und Fugen heraus bürſtet. Ehe man ſie wieder brauchet, werden ſie zuvor mit einem reinen trockenen Lappen ausgewiſcht, und bisweilen auch mit etwas angezündetem Gerſtenſtroh ausgebrannt, ſonſt aber allemahl nur ſo zugedeckt, daß die Luft in dieſelben hinein ſtreichen kann. Sie müſſen in einer beſondern Kammer ſtehen, die man im Winter etwas erwärmen kann, damit die Gährung deſto beſſer befördert werde. Auch iſt es ſehr bequem, wenn man das Gut oder die Würze, wenn es hinlänglich abgekühlt iſt, aus dem Brauhauſe in Rinnen nach den Gährungsfäſſern laufen laſſen kann. Wenn die Würze gehörig abgegohren hat, muß nunmehr dieſelbe in die Säuerungsgefäße gebracht werden. Dieſe befinden ſich in der ſo genannten Eſſig- oder Säuerungs-Kammer. Man kann deren an der Zahl ſo viel als man will, und als man in der Stube aufzu-

ſtellen im Stande iſt, haben. Sie werden von eichenem Holze, ungefähr $1\frac{1}{2}$ Ellen hoch, uud $1\frac{1}{4}$ E. weit, verfertiget, und mit 3 bis 4 eiſernen Reifen beleget. Drey Zoll über den Boden wird ein Zapfenloch gebohrt, um durch einen hölzernen Zwick den fertigen Eſſig abzuzapfen. Dieſe Fäſſer müſſen ſehr genau aufpaſſende Deckel bekommen, die man von hartem Holze machen läßt, und zwar oben mit 2 Querriegeln, damit ſie ſich nicht ſo geſchwinde krumm ziehen. In der Eſſigſtube werden ſie auf ein Ellen-hohes Lager geſetzt, ſo daß ſie ungefähr 1 oder $1\frac{1}{2}$ Elle von dem Ofen abſtehen. Der Ofen ſelbſt könnte am beſten mitten in die Stube geſetzt, und, wie ein Windofen, mit einer Thüre und eiſernen Röhre verſehen werden. Sie werden dergeſtalt geſetzt, daß jedes etwa $\frac{1}{4}$ Elle abſteht, und alſo von der andern Seite, nachdem es abgezapft iſt, leicht herunter genommen werden könne, ohne die andern dadurch zu erſchüttern. So bald der Eſſig von einem ſolchen Gefäße abgezapft iſt, muß daſſelbe auf das beſte gereiniget werden, aber ja mit keinem Waſſer. Man ſcheuert es erſtlich mit dem zurück gebliebenen Eſſigſpühlicht und einer ſcharfen Bürſte rein aus, damit aller Schlamm heraus komme, und nichts in den Fugen zurück bleibe; nachher wird es noch mit einem reinen Hader ausgerieben, der aber in keinem Seifenwaſſer wieder ausgewaſchen werden darf. Auch von auſſen müſſen dergleichen Gefäße ſehr rein gehalten werden, weil ſonſt der Eſſig leicht umſchlägt und kahmig wird, oder gar in Fäulniß übergeht. Man kann aber in der Eſſigſtube herum auch verſchiedene Breter und Repoſitoria aufſchlagen laſſen, um auf denſelben allerley andern Eſſig in Krügen und Flaſchen aufzuſetzen.

Nachdem der Eſſig ſeine gehörige Zeit geſtanden hat, und ſauer geworden iſt, muß man ihn endlich auch auf die Lagergefäße bringen. Am beſten iſt es, wenn man nicht weit von der Eſſigſtube ein geräumiges und

kühle

kühles Gewölbe hat, worin etliche Fäſſer, oder ein Par große Kufen, in welche man den Eſſig zuſammen ſchlägt, liegen können. Hierzu ſind bereits gebrauchte Weingefäße am dienlichſten. Man läßt dieſelben, ehe man Eſſig darauf füllet, etliche Tage lang an der Sonne liegen, gießt 2 bis 3 Kannen recht ſcharfen Wein-Eſſig hinein, und rollet (kollert) ſie alle Tage etliche Mahl um, damit ſich der Eſſig recht in das Holz hinein ziehe, und das ganze Stück durchſäure. Nachher werden ſie auswendig ſo rein als möglich abgewiſcht, und in dem Gewölbe oder Keller auf ein Lager geleget; doch muß ſowohl das Gewölbe als der Keller vollkommen trocken und nicht dumpfig oder moderig ſeyn, als welches dem Eſſig ſehr nachtheilig iſt. Sind die Gefäße gefüllt, ſo muß man alle Wochen ein Par Mahl dieſelben mit einem reinen Hader wohl abwiſchen laſſen. Soll der Eſſig lange darin liegen, ſo muß man das Gefäß, nachdem es feſt zugeſpündet worden, etwas herum wenden, damit das Spundloch an die Seite komme, und keine Luft hinein dringen könne. Auſſerdem aber muß man die Fäſſer alle Wochen ein auch zwey Mahl anfüllen, damit ſie jederzeit voll bleiben, und der Eſſig oben keine Haut oder keinen Kahm bekomme. Ich werde von dem Verhalten bey dem Eſſig, und von deſſen Verwahrung, weiter unten noch eines und das andere erinnern, wenn ich von der Eſſiggährung werde gehandelt haben. Dieſes wären nun die vornehmſten Stücke, welche zu einer Eſſigbrauerey erfordert werden.

Man hat auſſer denſelben noch verſchiedene kleinere Gefäße und Geräthſchaften nöthig, welche ich hier nur kürzlich nennen will; als: Zwey Par Waſſerkannen von hartem Holze, um den guten Eſſig darin auf die Lagergefäße zu bringen. Dieſe dürfen weiter zu ſonſt nichts als zum Eſſig gebrauchet, und niemahls in Waſſer, wenigſtens in kein kaltes und ungeſottenes, gebracht werden. Etliche Schöpfgelten, ſowohl mit langen als kurzen Stielen, um das ſiedende Waſſer, die Würze u. ſ. f. aus einem Gefäße in das andere zu ſchlagen. Etliche Rührſcheite, um den ein-

eingebraueten Schrot durch einander zu rühren. Ein Faßtrichter. Etliche hölzerne Rinnen. Ein großer Durchschlag, die Hefen abzuschöpfen; und noch verſchiedene andere Stücke, deren Nothwendigkeit der Gebrauch lehren wird. Alle dieſe müſſen jedes Mahl nach dem Gebrauche wieder vollkommen rein gemacht werden.

Zur Verfertigung des Biereſſigs bedienet man ſich entweder des Weitzenmalzes allein, und alsdann heißt er **Weitzeneſſig** im eigentlichen Verſtande; oder man vermiſcht dieſes auch mit einer Quantität Gerſtenmalz, welches letztere auch die gewöhnlichſte Art iſt; und wird der auf ſolche Art bereitete Eſſig ebenfalls unter dem Nahmen **Weitzeneſſig** verkauft. Beyde Arten von Malz ſind, ihrer Zubereitung nach, wieder von einander unterſchieden; ſie ſind nähmlich entweder Luftmalz oder Darrmalz. Man muß beyde Arten zum Eſſig-Brauen haben; doch von jenem mehr als von dieſem. Es erhellet hieraus, daß zu einer wohl eingerichteten Eſſigbrauerey auch zugleich ein hinlänglich geräumiger Platz gehöre, um das nöthige Darr- und Luft-Malz ſelbſt zu verfertigen. Weil aber bey dem Eſſigbrauen nicht ſo viel Darr- als Luft-Malz verbraucht wird, und es ſchon genug iſt, wenn man zu jedem Gebräude von 3 Scheffel, nur 1 Scheffel Darrmalz hat, ſo iſt, eine große und weitläuftige Darre anzulegen, nicht nöthig; hingegen muß man einen weitläuftigen und luftigen Boden haben, auf welchen man etliche Scheffel Malz auf einmahl ausbreiten und nach Nothdurft umſtechen könne. Wie und auf was Art aber das Malz zu zubereiten ſey, habe ich bereits in dem Art. **Bierbrauen** (Th. V, S. 63, fgg.) umſtändlich beſchrieben, daher ich es nicht noch einmahl wiederhohlen will; doch muß ich hier einige beſondere Regeln, welche dabey zu beobachten ſind, noch beyfügen: 1) Je weniger mit der Zurichtung des Malzes geeilet wird, deſto beſſer pflegt daſſelbe zu gerathen. 2) Die Gerſte muß wohl durchweicht ſeyn, auch gut gewachſen haben, ehe man es zum Welken aus-

ausbreitet. 3) Das Gerſtenmalz muß nicht zu hart gedörret ſeyn, denn ſonſt entgeht die beſte Kraft; doch aber auch nicht zu wenig, weil es ſich ſonſt nicht gut ſchroten oder brechen läßt. 4) Das Weitzenmalz muß etwas mehr gedörret werden, weil es ſonſt im Brauen mehr weiße als braune Farbe gibt. 5) Das Malz darf weder zu klein, noch zu grob, geſchroten werden; denn im erſten Falle ſinkt das beſte zu Boden, und ſetzt ſich wie ein Stein auf einander; im andern Falle aber bleibt zu viel in den Trābern ſtecken. 6) Luftmalz gibt der Würze eine hellere Farbe, macht aber auch zugleich dieſelbe ſtärker. 7) Dasjenige Malz, welches vorher, ehe es auf die Darre kommt, etliche Tage auf dem Welk-Boden gelegen hat, gibt ſehr ſchöne Würze, und brauet ſich auch rein aus. 8) Wenn das Malz nach dem Darren noch einige Zeit in einen Haufen liegen kann, ehe man es verbrauet, ſo gibt es eine deſto kräftigere Würze.

Ich komme nunmehr auf **das Brauen der Würze zum Eſſigmachen** ſelbſt. Ich habe angenommen, daß man auf einmahl 4 Faß Eſſig brauen wollte, und nach dieſer Abſicht ſoll auch der ganze Unterricht angegeben werden. Es werden hierzu 3 Scheffel Getreide oder Malz, und zwar ſowohl Gerſten- und Weitzen- als auch Luft- und Darr-Malz erfordert. Das Verhältniß, nach welchem ein jedes genommen werden ſoll, wird bisweilen ſehr verſchieden beſtimmet. Manche nehmen hierzu 2 Theile Weitzen- und 1 Theil Gerſten-Malz, worunter von jedem die Hälfte Darrmalz iſt. Andere nehmen halb Weitzen- und halb Gerſten-Malz, und von dieſem wieder die Hälfte, oder auch wohl zwey Theile Darr- und das übrige Luft-Malz. Noch Andere nehmen 2 Theile Gerſten- und 1 Theil Weitzen-Malz, worunter 2 Theile Luft- und 1 Theil Darr-Malz ſind. Letzteres Verhältniß iſt wohl das beſte, theils, weil die Ausgabe für Getreide nicht ſo groß iſt, theils, weil 2 Theile Luft-Malz das Getreide kräftig, und 1 Theil Darrmalz,

wozu man am liebſten das Gerſtenmalz nimmt, auch die Würze hinlänglich braun färbet. Das ganze Verfahren beſteht in Folgendem. Nachdem der Keſſel oder die Pfannen voll Röhr- oder Fluß-Waſſer gefüllet worden, wird Feuer von wohlgeſpaltenem und trocknen Holze darunter gemacht, und ſo lange ſtark gefeuert, bis das Waſſer im ſtarken Sude iſt. Hierauf werden aus der Pfanne in das Einmachfaß, welches vorher wohl mit heißem Waſſer ausgebrühet werden muß, ungefähr 40 Waſſerkannen oder 80 Schöpfgelten voll ſiedend Waſſer in dieſes Einmachefaß geſchlagen, und darin fleißig umgerührt, damit es etwas abkühle, und das hernach hinzu geſchüttete Getreide nicht auf einmahl verbrannt werde. Alsdann muß die Pfanne ſofort wieder voll kalten Waſſers geſchlagen, und ſtark Feuer untergemacht werden. Ehe dieſe wieder in Sud kommt, wird das geſchrotene Malz in das Einmachfaß nach und nach eingeſchüttet, wobey zwo Perſonen mit Krücken oder Rührſcheiten daſſelbe fleißig und mit allen Kräften einrühren müſſen, ſo lange bis ſich alles mit dem Waſſer vermengt, und keine Klümperchen mehr bemerkt werden. Alsdann wird es wohl zugedeckt, ſo lange bis das Waſſer in der Pfanne wieder zu ſieden anfängt. Unter dieſer Zeit muß auch der Stellbottich zurecht gemachet werden. Man leget nähmlich den Stellboden in denſelben hinein, bindet um den Stellzapfen Stroh, welches unten das große Loch im Stellboden bedecket, und leget hernach über den Stellboden Ellen lang gehacktes Stroh, daß es den Boden 1 oder 2 Finger hoch bedecke.

Zuweilen beſteht dieſer Boden nur aus einzeln an einander geſchlichteten Pfoſten mit ihren Unterlagen, welche in der Mitte ausgeſchweift, an den Enden aber ſtark gelaſſen ſind. Die Würze muß durch die ſchmahlen Fugen, welche mit gutem friſchen Stroh bedecket werden, ablaufen.

Nunmehr kommt es darauf an, ob man das eingemachte Getreide in dem Einmachfaſſe einbrauen, oder das eingemachte in das Stellfaß ſchlagen, und hernach

darin

darin einbrauen will. Beſſer iſt es, wenn man nach der letzten Art verfährt, und erſt den dicken Teig oder Meiſch in das Stellfaß ſchlägt, und dieſes hernach voll ſiedend Waſſer ſchlagen läßt. Während dieſer Zeit muß unter der Pfanne ſtark Feuer erhalten werden, damit das Waſſer in vollem Sude auf den Meiſch komme. Hier hat man eben nicht nöthig den Meiſch ſehr umzurühren; wenigſtens muß es behutſam geſchehen; alsdann ſteigt das auf dem Boden liegende Stroh mit in die Höhe. Wenn das Faß beynahe voll iſt, wird das Einmachfaß mit ein Par Kannen ſiedenden Waſſer ausgeſchwemmt und vollends in das Stellfaß gegoſſen, welches letztere man hernach mit etlichen Bretſtücken 1 bis 1½ Stunden lang zudecken kann. Die Pfanne wird nunmehr wieder voll Waſſer gefüllet, und das Feuer von neuem vermehret, damit es nach und nach wieder in Sud komme. Wenn der Meiſch ungefähr eine gute Stunde geſtanden hat, zapfet man denſelben ab, und bringt ihn in die ſchon bereit ſtehenden Kühlfäſſer. Sobald die Würze abgelaufen iſt, und das Waſſer in der Pfanne wieder ſiedet, wird das Stellfaß nochmahls mit ſiedendem Waſſer gefüllet, und noch 2 Stunden auf dem Schrote ſtehen gelaſſen, damit ſich alle Kraft aus demſelben heraus ziehe. Nach zwo Stunden wird auch dieſe zweyte Würze abgezapfet, und in andere Kühlfäſſer gebracht. Nunmehr kommt es darauf an, ob man von ſeinem Gebräude nur einerley Eſſig brauen will, oder ob man doppelten und einfachen aufzuſtellen gedenkt. Im erſten Falle wird die Würze, nachdem ſie hinlänglich abgekühlt iſt, in die Gährungsgefäße unter einander gegoſſen, und ihr hernach die Hefen gegeben. Will man aber Doppeleſſig haben, ſo behält man ⅔ von der erſten Würze, und läßt ſie allein gähren, das übrige menget man noch unter die andere Würze, um ſie etwas zu verſtärken, und läßt ſie ebenfalls allein gähren. Hier kommt es nun darauf an, daß man gewiſſe Kenn-

zeichen entweder an dem Stellbottiche oder an den Kühl-Fäſſern habe, woran man erkennen kann, daß man die verlangte Menge von Würze auf ungefähr 4 Fuß Eſſig erlangt habe, welches aber die Erfahrung bald lehret. Hätte man deren noch nicht genug, ſo kann man noch eine Quantität ſiedend Waſſer auf die Träber ſchlagen, eine Stunde ſtehen laſſen, und hernach abziehen; welchen Nachgang man halb unter die erſte und halb unter die andere Würze miſchen kann. Hätte man aber nach ſeiner Abſicht Würze genug, ſo kann man dieſes nochmahlige Zugießen auf die Träber dennoch unternehmen, und aus dieſem erhaltenen Nachgange ein ganz gutes Getränk für das Geſinde und Arbeiter verfertigen. Bey dem Abkühlen der Würze hüte man ſich nur, daß die Sonne nicht in die Gefäße ſcheinen könne, weil ſonſt die Würze leicht ſäuerlich wird, und hernach kein guter Eſſig daraus bereitet werden kann. Bey dem Abzapfen der Würze hat man darauf zu ſehen, daß ſie vollkommen hell laufe. Im Anfange pflegt ſie gemeiniglich etwas trübe zu kommen, daher man ſie theils nicht gleich ſo ſtark laufen laſſen, theils das Trübe wieder in den Bottich ſchütten muß, weil man ſonſt bey dem Gähren allzu viel Hefen bekommt, die Würze ſelbſt auch leicht trabeſauer wird. Man kann auch die Würze in den Kühl-Fäſſern bisweilen mit einem reinen Rührſcheite umrühren, damit ſie deſto geſchwinder abkühle. Je mehr die Würze in kleine, breite und niedrige Fäſſer vertheilet wird, deſto geſchwinder kühlet ſie ab.

Einige, als vornehmlich der Herr L. Hofmann, in ſeiner öconomiſchen Chymie, geben den Rath, man ſolle bey dem Eſſigbrauen eben ſo, wie bey dem Branntweinbrennen, verfahren, und die Würze nicht erſt von den Träbern abziehen, ſondern mit ihnen zugleich gähren laſſen. Ich kann aber dieſe Art nicht billigen; denn 1) wird bey dieſer Gährung die Würze oder der weinartige Liquor ſehr geſchwinde trabeſauer, welches mit der angenehmen Eſſig-Säurung hernach nicht wohl beſteht; 2) wird der abgezogene Liquor nicht hell genug, welches doch zu der folgenden

den Eſſiggährung nothwendig iſt; denn, je mehr der Eſſig von ſeinen irdiſchen Theilchen verliert, und lauter und hell wird, deſto ſchärfer und zugleich lieblicher wird derſelbe.

Sobald die Würze in den Kühlfäſſern dermaßen abgekühlt iſt, daß man die bloße Hand darin erleiden kann, ſo wird dieſelbe in die Gährungsgefäße gebracht, und zwar, wenn man zweyerley Eſſig verfertigen will, jede Art deſſelben in ein beſonderes Gährungsgefäß. Iſt ſie zu dem Hefengeben noch nicht kühl genug, (welches ſich durch die beym Branntweinbrennen in dieſer Abſicht vorgeſchlagenen Mittel, Th. VI, S. 463, erforſchen läßt), ſo laſſe man ſie noch eine Viertel oder halbe Stunde lang umrühren, und gebe hernach jedem Bottiche 2 bis 3 Kannen gute Weißbierhefen. Ehe man aber dieſelben hinzu gießt, nimmt man erſt in ein kleines Faß etliche Meßkannen Würze, gießt die für jeden Bottich beſtimmten Hefen hinein, und wirft ungefähr 1 Loth fein pulveriſirtes Bockshorn (Fœnum græcum) hinzn, rührt alles wohl durch einander, deckt es zu, und gibt Acht, ob es bald zum Durchbruche kommt und zu gähren anfängt. Geſchieht dieſes ungefähr in einer Viertelſtunde, ſo iſt es ein Zeichen, daß die Hefen gut ſind, und nunmehr in den Bottich gegoſſen werden können. Sollte aber die Gährung noch nicht erfolgen, ſo muß man das Gefäß etwas wärmer ſetzen, und etwa noch eine halbe oder ganze Kanne Hefen dazu gießen, und wieder ſo lange warten, bis ſich der Durchbruch zeigt. Man thut daher wohl, wenn man allemahl ein Par Kannen Hefen mehr anſchaffet, als man ſonſt gemeiniglich braucht, um ſich ihrer im Nothfalle zu bedienen. So bald man endlich die Hefen unter die Würze gegoſſen hat, und einige Zeit fleißig umrühren laſſen, wird der Bottich, auch wohl bey kalter Witterung mit Tüchern zugedeckt, ja, es wird, erfordernden Umſtänden nach, gar eingeheitzt, um durch eine gemäßigte Wärme die Gährung mehr zu befördern.

Nun-

Nunmehr läßt man das ganze Gebräude 8 bis 10 Stunden ruhig ſtehen, auſſer daß man etwa nach Verlauf einer Stunde nachſieht, ob die Gährung ihren Anfang genommen habe, da man ihr ſonſt noch etwas Hefen geben muß. Wenn endlich ein hoher Gäſcht auf der Würze ſteht, werden die obern Hefen mit einem Durchſchlage behutſam abgeſchöpft und in einem Gefäße geſammelt; alsdann decket man das Faß wieder zu, und läßt die Gährung vollends endigen, wozu überhaupt ungefähr 12 bis 16 Stunden nöthig ſind. Wenn man merkt, daß die Gährung völlig aufgehört habe, werden die oben ſtehenden Hefen insgeſammt ſo rein als möglich abgeſchöpft, das Gut aber bleibt noch 1 oder 2 Stunden zugedeckt ſtehen, damit ſich alles zu Boden ſetze und der weinichte liquor, ſo viel als möglich, hell werde.

Während dieſer Zeit müſſen in der Eſſigſtube die nöthigen Säuerungsgefäße ſchon bereit ſtehen, um die abgegohrne Würze in dieſelben über zu bringen. Will man neue Gefäße dazu zubereiten, ſo nimmt man 2 bis 3 Kannen guten Weineſſig, und läßt ihn in einem neuen Topfe mit ½ Pfund Weinſtein um ein Drittel einſieden; gießt ihn alsdann ſiedendheiß in ein zur Säuerung beſtimmtes Gefäß, drehet daſſelbe einige Mahl herum, damit die Seiten davon wohl befeuchtet werden, deckt es nachher feſt zu, und läßt es ungefähr 1 Stunde ruhig ſtehen. Alsdann kann man die abgegohrne Würze ſogleich hinzu ſchlagen. Dieſes muß man nicht nur bey neuen Gefäßen thun, ſondern es auch bey jedesmahligem Aufſatze wiederhohlen, nur daß man alsdann nicht eben immer Weineſſig, ſondern an deſſen Statt von ſeinem eigenen guten Eſſige dazu nimmt. Wenn die Würze insgeſammt in die Säuerungsgefäße gebracht worden iſt, werden dieſe wohl zugedeckt, und man läßt ſie etwa 12 bis 16 Stunden ruhig ſtehen. Hierauf ſieht man noch einmahl darnach, ob

etwa

etwa noch einige Hefen in die Höhe getreten ſind, die man alsdann wieder ſo rein als möglich abſchöpfet. Nunmehr kommt der Zeitpunct, da man, um die Eſſiggährung deſto eher zu befördern, dem aufgeſetzten weinichten liquor noch eines und das andere zuſetzt, welches ich aufrichtig anzeigen werde. nachdem ich vorher noch kürzlich von der Eſſiggährung werde gehandelt haben.

Die **Eſſiggährung** iſt nichts anders, als eine Fortſetzung oder vielmehr Erneuerung der ſchon vollendeten Weingährung, welche man theils durch einen höhern Grad von Wärme wieder hervor bringt, theils durch den Zuſatz verſchiedener Materien noch mehr befördert und vollkommener macht. In dieſer Gährung oder ſtillen innern Bewegung werden die bey der erſten Weingährung noch zurück gebliebenen Theilchen an ihrer Oberfläche aufgelöſet; das flüchtige öhlichte und geiſtige Weſen fliegt davon, welches der ſcharfe und penetrante Geruch beweiſet; die gröbern irdiſchen und ſchwefelichten Theilchen aber ſetzen ſich zu Boden, wo ſie eine Art von Hefen ausmachen. Durch dieſe Auflöſung werden die ſauer-ſalzichten Theile, die vorher ſchon ohne Zweifel in der gährenden Maſſe vorhanden waren, von ihren irdiſchen Banden befreyet und fein gemacht, da ſie vorher von den fetten und ſchleimichten Theilchen gleichſam umgeben und ſtumpf gemacht worden waren. Die Wahrheit dieſes Satzes wird durch die Erfahrung deutlich bewieſen; denn je heller und durchſichtiger ein Eſſig iſt, deſto ſchärfer, lieblicher und dauerhafter iſt auch derſelbe. Dieſe Durchſichtigkeit aber entſteht, wenn er ſo viel als möglich von ſeinen irdiſchen und ſchweren Theilchen befreyet wird. Man wird hieraus ganz leicht erkennen, daß ein fleißiges Abziehen von den am Boden ſich geſammelten Hefen hierzu das meiſte beytrage, damit derſelbe je länger je heller werde. Bleibt der Eſſig trübe und dicklich, ſo ſchlägt er in kurzer Zeit um,

wenn

wenn man ihn nähmlich auf ſeinen Hefen ſtehen läßt, und wird endlich ſo ſchleimig, daß er ſich in Fäden ziehen läßt, und hernach in kurzem allen ſeinen ſalzigſauern Geſchmack verliert. Ferner erhellet daraus, wie nöthig es ſey, daß man nach vollendeter Weingährung den abgegohrnen Liquor ſo hell als möglich auf die Säuerungsgefäße bringe, weil man hierdurch verhindert, daß nicht ſo viel irdiſche und ſchleimige Theilchen mit herüber kommen, und die nunmehr folgende Entwickelung der ſalzigſauern Theile verhindern, oder doch wenigſtens verzögern. Ob aber ſolcher irdiſchen Theile noch viele darin befindlich ſeyn, erkennet man daraus, wenn nach dem Auffüllen, auf dem Säuerungsgefäße, die Maſſe wieder eine aufſchäumende Gährung zu bekommen anfängt, welches ein deutlicher Beweis iſt, daß auſſer den Salztheilchen auch noch eine große Menge irdiſcher und ſchleimiger Materie darin befindlich ſey. Die Eſſiggährung ſelbſt geſchieht ohne alle Aufſchäumung mit einer gewiſſen Mäßigkeit und Gelindigkeit, da die noch ſchweren Theilchen theils über ſich ſteigen, und auf der Maſſe eine gallertartige ſchleimige Haut bilden, welche bisweilen zu Boden fällt, theils aber auch in Geſtalt eines trüben Bodenſatzes unterwärts geht, und eine Art von Hefen ausmacht.

Um aber dieſe gemäßigte und ſtillere Art von Gährung in einer Feuchtigkeit, welche die Weingährung überſtanden hat, wieder hervor zu bringen, wird ein gewiſſer Grad einer höhern und beſtändig anhaltenden Wärme erfordert. Man pflegt die Größe des Grades der Wärme, welcher hierzu nöthig iſt, ungefähr dadurch kenntlich zu machen, daß man ſagt, er müſſe ſo ſtark ſeyn, daß Butter oder Schmalz darin zergehe und flüſſig bleibe. Im Anfange dieſer Eſſiggährung muß man die äuſſere Wärme ſo geſchwinde als möglich in die Flüſſigkeit zu bringen ſuchen, welches aber nicht durch einen allzu ſtarken Grad geſchehen darf, ſondern

man öffnet ungefähr 24 Stunden lang den Deckel des Gefäßes einiger Maßen, bis man mit den Händen eine merklich warme Luft darin spühret, worauf man das Faß ſo genau als möglich zumacht und mit Tüchern feſt zudecket, damit es ſo wenig als möglich ausdunſten könne. Ob hernach die Flüſſigkeit in dem Gefäße den gehörigen Grad von Wärme erlangt, und die Eſſig-Gährung ihren völligen Anfang genommen habe, erkennet man daraus, wenn die Gefäße auch von auſſen, auf der von dem Ofen entfernten Seite, warm anzufühlen ſind, auch der Deckel des Faſſes unter den Tüchern überall warm iſt. Man kann nunmehr das Einheitzen einiger Maßen mindern, und nur eine beſtändig mäßige Wärme in der Stube erhalten. Dabey hüte man ſich nur vor aller Erſchütterung der Gefäße, weil dadurch die ſanfte und gelinde Gährung geſtöret wird.

Ich komme nunmehr auf diejenigen Stücke, welche man gemeiniglich brauchet, um die Eſſiggährung zu befördern, und unter den Nahmen eines **Eſſigferments** oder einer **Eſſigmutter** bekannt ſind. Auf eine alberne Weiſe glauben die gemeinen Eſſigbrauer beſondere Geheimniſſe zu haben, die ſie nur vererben, oder theuer verkaufen wollen; vornehmlich verhehlen ſie die Eſſigfermente oder Eſſigmütter, deren ſie ſich bedienen. Ich werde die vornehmſten und beſten Arten dieſer Mittel anzeigen.

Sobald der abgegohrne Liquor auf das Säuerungs-Gefäß gebracht worden iſt, nehmen einige ein ganzes oder auch nur ein halbes Mäßchen Erbſen, röſten dieſelben in einem neuen Tiegel bis ſie braun werden, und legen ſie nebſt einem Stücke Sauerteig in das Faß, worauf die Flüſſigkeit in kurzem zu einem guten Eſſig werden ſoll. Andere nehmen zu dem Sauerteige, etwas geſtoßenen langen Pfeffer, Salz und etliche Gewürz-Nelken, woraus ebenfalls in kurzem ein guter Eſſig wird. Oder, man nimmt ein Stück Sauerteig, ver-

miſcht es mit geſtoßenem Weinſtein, und eben ſo viel ſauern verdorrten Roſinen, die gemeiniglich unter den ausgeleſenen Roſinenſtielen befindlich ſind; hierzu thun ſie noch halb ſo viel Anießſamen, als Weinſtein geweſen iſt, formiren daraus ein Brödchen, und laſſen er bey einem Bäcker backen. Sollte der Teig zu trocken ſeyn, ſo wird er mit gutem Weineſſige etwas angefeuchtet. Dieſes Brod wird hernach zerbrochen, und in das Bier oder die abgegohrne Flüſſigkeit gethan. Vornehmlich dient der ſchon bereitete Eſſig, es ſey Bier- oder Wein-Eſſig, am beſten zum Anſtellen eines neuen Eſſigs, man möge ihn entweder nur bloß, wie er iſt, gebrauchen, oder aber andere Sachen damit durchweichen laſſen, und hernach in das Bier legen. Gemeiniglich nimmt man friſchgebacken Brod, oder auch gebähete Brodrinden, weichet ſie in recht ſcharfen Eſſig ein, läßt ſie wieder trocken werden, und dieſes wiederhohlt man etliche Mahl, worauf man ſie in die Maſſe, welche zu Eſſig werden ſoll, leget. Man nimmt auch eine friſchgebackene Semmel, und verfährt damit auf eben dieſe Art.

Am beſten bedient man ſich dabey der Roſinenſtiele, Gewürze und gewürzartigen Wurzeln. Unter den Gewürzen ſind der gemeine ſchwarze Pfeffer, der Jngber und die Gewürznelken. Zu den Wurzeln gehören die Bertramwurzel, der Galgant, Enzian, Meerrettig, u. ſ. w. Man nimmt z. E. Stängel von Roſinen oder auch von Weintrauben, 2 Pfund; Sauerteig, ½ Pfund; Bertramwurzel, Galgant, Pfeffer, von jedem 2 Loth; ſtößt die Wurzeln und Körner zu gröblichen Pulver, miſchet ſie unter den Sauerteig, und ſchüttet es hernach nebſt den Roſinenſtielen in das Gefäß zu dem neuen Eſſig; welche Compoſition noch beſſer wird, wenn man ſie mit ein wenig Weineſſig anfeuchtet.

Eine gute Art den Eſſig anzuſtellen, iſt auch folgende. Man nimmt auf ein Faß Eſſig, 2 Kannen guten Weineſſig, oder an deſſen Statt 4 bis 6 Kannen recht ſcharfen Biereſſig, gießt dieſen entweder kalt un-

ter die aufgeſetzte Maſſe, oder, wenn es Weineſſig iſt, kochet man ihn mit ½ Pfund rothen Weinſtein und einer Handvoll Küchenſalz bis auf ein Viertel gelinde ein, und gießt ihn, wenn er etwas verkühlt iſt, unter die Maſſe. Hierzu thut man noch 4 Loth ſchwarze, und 2 Loth weiße Pfefferkörner, die vorher gröblich zerſtoßen worden; ferner 3 bis 4 Pfund Roſinenſtiele, etliche Stückchen hausgebackenes Brod, und ungefähr ½ Nößel reinen Kornbranntwein. Alsdann deckt man das Gefäß zu, doch ſo, daß durch oder unter den Deckel etwas Wärme eindringen kann, wie ich ſchon oben erinnert habe. Auf ſolche Art läßt man den Eſſig 12 bis 14 Tage ſtehen, da man ihn den abzieht und auf die Lagergefäße bringen läßt. Auf dieſen bekommt er die rechte Güte, und man nimmt dazu am liebſten Weinſtücke, welche in der Sonnenwärme verſäuert ſind, oder mit warmen Weineſſig ausgeſäuert worden ſind. Man pflegt in dieſelben zuweilen etwas Galgant und langen Pfeffer mit hinein zu thun. Den ſchönſten Eſſig aber erlangt man, wenn man ihm mit concentrirten Eſſig gehörig zu helfen weiß, wovon weiter unten noch eines und das andere folgen wird.

Wer ſich die Mühe geben will, kann auf folgende Art aus Weinſtein und Eſſig eine Eſſigmutter zubereiten, die nicht ohne Nutzen zu gebrauchen iſt, zumahl wenn man den Eſſig nicht in großer Quantität verfertiget. Man nimmt weißen, oder auch nur rothen Weinſtein, wäſcht ihn ſo lange, bis das Waſſer ganz rein davon abläuft, und trocknet ihn hernach an der Sonne. Dieſen Weinſtein ſtößt man hernach zu Pulver, gießt guten Weineſſig darauf, füllet die Maſſe in eine Retorte, und deſtilliert mit gelindem Feuer aus der Sandcapelle alle Flüſſigkeit davon ab, welche meiſt ohne Säure übergehen wird. Dieſes wiederhohlt man ſechs bis acht Mahl mit friſchem Weineſſig: ſo bekommt man endlich ein höchſt ſaures Pulver, welches man entwe-

der zu einer Eſſigmutter gebrauchen, oder auf Reiſen ſtatt eines trocknen Eſſigs bey ſich führen kann, um in der Geſchwindigkeit aus Wein oder Weißbier einen Eſſig zu bereiten.

Eine andere Art, dergleichen trocknen Eſſig zu bereiten, iſt folgende. Man feuchtet ein Par Loth Weinſtein oder Weinſteinrahm, mit ſtarkem Weineſſig an und läßt ihn 2 Tage liegen. Wenn er trocken geworden iſt, leget man ihn wieder in Weinſtein, und läßt ihn abermahl trocken werden. Dieſes wiederhohlt man vier bis fünf Mahl. Alsdann wird der Weinſtein zu Pulver geſtoßen, und in einem Glaſe verwahret. Will man nun in der Geſchwindigkeit Eſſig haben, ſo thut man 2, 3 oder 4 Meſſerſpitzen voll in ein Glas Bier oder Wein. Auch macht ein Quent dieſes Pulvers 2 Loth Waſſer ſo ſauer als Eſſig.

Man darf auch nur ſaure Aepfel in einem Ofen dörren, zu Pulver ſtoßen, und etwas davon in Wein oder Waſſer thun.

Oder, man kann zur Herbſtzeit die Körner aus den Wein-Beeren recht dürre werden laſſen, zu Pulver ſtoßen, hernach ſtarken Weineſſig darüber gießen, und wenn es 3 bis 4 Stunden zuſammen gebeitzt hat, das Pulver wieder dörren, und ſolches alſo drey Mahl wiederhohlen. Dieſes läßt ſich auch auf gleiche Weiſe mit einer friſchgebackenen und noch ganz warmen Brodrinde bewerkſtelligen; und es ſind dieſe Eſſigpulver im Nothfall, ſonderlich auf Reiſen und im Felde, nützlich zu gebrauchen.

Eine bequeme Art, daß ein Hausvater keinen Abgang an guten ſauern Eſſig haben möge, und wenn er einmahl damit verſehen iſt, ferner keinen kaufen dürfe, iſt folgende. Man verſchaffet ſich ein gutes, und von ſtarken Eſſig bereits eingeſogenes Fäßchen, von 10 oder 12 Kannen, füllet daſſelbe mit ſcharfen zubereiteten Eſſig, leget es an einen warmen Ort, mit nicht ganz zugemachtem Spunde, ſtecket in daſſelbe einen hölzernen Hahn, und füllet, ſo oft man etwas zum Gebrauche heraus zapfet, oben jedesmahl wieder eben ſo viel Waſſer (oder noch beſſer ſchal gewordenes abgeſottenes Bier,) hinein, als Eſſig heraus gekommen iſt, welches denn unter der Zeit, als man wieder etwas von dieſer Materie nöthig hat, gleichfalls

Eſſig wird. Sollte aber, wenn man etwa in großer Menge dergleichen gebrauchet, und dieſe Vermiſchung zu bald auf einander folgt, der Eſſig dadurch ſchwach werden, ſo kann man ihn entweder durch geſtoßenen langen Pfeffer, der in einem Beutelchen hinein gehängt wird, wieder ſcharf machen, oder, es müſſen zwey ſolche Fäßchen im Vorrath da liegen, daß man bey öftern Gebrauche damit abwechſele.

Was die **Verwahrung des Eſſigs** betrifft, ſo muß man vor allen Dingen dafür ſorgen, daß die Gefäße, auf welche der Eſſig gefüllet werden ſoll, ſo viel möglich, von innen und auſſen vollkommen rein ſeyn, in welcher Abſicht man dieſelben mit ſiedendem Eſſig ausbrühen und rein ausſpühlen muß. Wenn die Gefäße voll gefüllet ſind, muß man dieſelben feſt verſpünden, und hernach das Faß ſo wenden, daß der Spund an die Seite zu liegen komme. Hierdurch wird das Eindringen der Luft, und die hernach erfolgte Erzeugung des Kahmes ſo viel möglich verhindert. Ueberhaupt iſt der Kahm ein Umſtand, dem man bey dieſem Producte am meiſten unterworfen iſt. Die Eſſiggährung ſteht zwiſchen der Weingährung und völligen Fäulniß mitten inne, von ihr iſt nur noch ein Schritt bis zur Fäulniß, ja ſie iſt ſelbſt eine ſchon angefangene, aber durch Kunſt und einige Handgriffe unterbrochene Fäulniß. Man darf ſich alſo nicht verwundern, wenn bey dem geringſten Verſehen der erſte Anfang der völligen Fäulniß zum Vorſchein kommt. Die Wärme, welche erſtlich die Eſſiggährung als eine beyhelfende Urſache mit bewirket hat, drohet auch bey ihrer fernern Gegenwart dem Eſſige ſelbſt eine noch weitere Gährung, nähmlich die Fäulniß. Es iſt alſo nöthig, den Eſſig an einen kühlen und friſchen, aber doch trocknen und reinlichen Ort in Verwahrung zu bringen. Der Zutritt der Luft, welche ebenfalls zu der Gährung erfordert wird, würde von der andern Seite eben dieſes be-

wirken, daher man auch dieſen möglichſt abhalten muß. Beobachtet man dieſe beyde Stücke, ſo wird man ſeinen Eſſig eine lange Zeit aufbehalten können. Wäre man ja genöthigt, von einem Gefäße etwas abzuzapfen, ſo fülle man daſſelbe, vorher erwähnter Maßen, ſogleich wieder voll. Alle andere Mittel, welche wieder die Entſtehung, oder auch zur Vertreibung des ſchon entſtandenen Kahmes, in manchen Büchern vorgeſchrieben worden, ſind theils gar falſch, theils unzulänglich, theils auch dem Eſſige ſelbſt ſchädlich. Am beſten hat man noch dieſe befunden, daß man auf den Eſſig eine flüſſige Fettigkeit, als: Baumöhl, Mandelöhl, oder auch Weingeiſt, welcher aber wenig Phlegma mehr haben, und über keine Pottaſche abgezogen ſeyn muß, gießt, weil hierdurch theils der freye Zutritt der Luft verhindert, theils auch den Ausdunſtungen der flüchtigen und geiſtigen Theilchen gleichſam ein Riegel vorgeſchoben wird, wie Stahl, in ſeiner Gährungskunſt, bey der Weingährung erinnert, doch aber auch bey dem Eſſige nicht ohne Nutzen gebraucht werden kann.

Um verdorbenen Eſſig wieder zurecht zu bringen, leget man Knoblauchſamen, oder etliche Stückchen Gerſtenbrod hinein. Einige pflegen auch in einem Säckchen ein wenig Weinhefen in den ſchwach und abgeſchmackt gewordenen Eſſig zu hängen.

Es folgt die Betrachtung des **Weineſſigs**. Die Art, wie der Weineſſig in Frankreich und Holland im Großen bereitet wird, iſt folgende. Man nimmt zwo große Tonnen oder Kufen von Eichenholz, und machet in dieſelben einen hölzernen Roſt oder eine geflochtene Hürde, ungefähr 1 Fuß hoch, über den unterſten Boden. Wenn die Tonne ſenkrecht auf ihren Boden geſetzt iſt, leget man auf die Hürde 4 Schichten grüne Weinreben, und darüber ſo genannte Kämme von Weintrauben, und läßt nur an dem oberſten Theile der

Tonne

Tonne einen Fußbreit leeren Raum, welcher von oben gänzlich offen ſeyn muß. Wenn die zwo Kufen alſo zugerichtet ſind, thut man den Wein, daraus man den Eſſig machen will, hinein, doch ſo, daß die eine davon ganz voll, die andere aber nur halb voll, ſey. Man läßt ſie auf dieſe Art 24 Stunden ſtehen, nach welcher Zeit man die halb volle Tonne mit dem Safte derjenigen voll machet, welche voll war, und ihrer Seits halb voll bleibt. Vier und zwanzig Stunden hernach macht man eben dieſelbe Veränderung in beyden Gefäßen, und fährt alſo fort, ſie wechſelsweiſe, 24 Stunden über, das eine Faß voll und das andere halb voll zu halten, bis der Eſſig fertig iſt. Am zweyten oder dritten Tage entſteht in der halb vollen Tonne eine Bewegung der Gährung, welche mit einer merklichen Wärme begleitet iſt, die von Tage zu Tage ſtärker wird. In der vollen Kufe hingegen iſt die Bewegung der Gährung kaum merklich. Weil nun die beyden Kufen wechſelsweiſe voll und halb voll ſind, ſo wird die Gährung dadurch gewiſſer Maßen unterbrochen, und geſchieht in der Tonne nur über den andern Tag. Die Gährung des Eſſigs, welche auf dieſe Weiſe geführt wird, dauert ungefähr den Sommer über 14 Tage; iſt aber die Wärme ſehr groß, z. E. 25 Grad nach dem reaumüriſchen Thermometer, und darüber, ſo macht man die gedachte Veränderung von einer Kufe zur andern, von 12 zu 12 Stunden. Wenn man keine Bewegung, auch in der halb vollen Tonne mehr wahrnimmt, ſo iſt dieſes ein Zeichen, daß die Gährung geendigt iſt. Hierauf thut man den Eſſig in ordentliche Tonner, welche man wohl verſpündet und an einem kühlen Orte verwahret.

In dem Dictionnaire portatif des arts & metiers, findet man eine andere Art bey den Eſſigbrauern zu Paris, nach welcher ſie einen ziemlich guten Weineſſig aus den Weinhefen machen. Dieſe Art beſteht darin, daß ſie zuvörderſt, vermittelſt der Preſſe, allen Wein,

 welcher

welcher in den Hefen enthalten ſeyn kann, ausdrücken. Sie thun hernach dieſen Wein in große Fäſſer, von ungefähr 1½ Ahm, deren Spund ſie offen laſſen. Sie ſetzen dieſe Fäſſer an einen warmen Ort, und laſſen die Gährung geſchehen, wobey ſie dieſes beobachten, daß ſie dieſelbe, wenn ſie allzu geſchwinde fortgeht, von Zeit zu Zeit durch einen neuen Zuſatz Wein vermindern. Dieſes Verfahren iſt, wie man ſieht, dem vorher beſchriebenen ziemlich ähnlich.

Eine **andere gemeine Art, Weineſſig zu machen**, iſt folgende. Man nimmt im Herbſte die Körner von ausgepreßten Trauben, oder Weintreſtern, z. E. 1 Pfund, lieſet ſie rein aus, und dörret ſie wohl ab. Alsdann zerſtößt man dieſelben zu einem gröblichen Pulver, miſchet darunter 1 Pfund pulveriſirte Bertram-Wurzel und 4 Loth weißen Pfeffer, nebſt einer Handvoll geröſteter und zerſtoßener Gerſte. Alle dieſe Stücke menget man unter einander, und machet daraus mit dem ſchärfſten Weineſſig einen Teig, den man hernach in der Wärme oder an der Sonne wieder trocknen läßt. Dieſes Anfeuchten und Austrocknen wiederhohlt man wenigſtens fünf oder ſechs Mahl. Endlich nimmt man guten Sauerteig, knetet dieſes Pulver nebſt etwas Wein-Eſſig ein, macht Kugeln daraus, und legt ſie in ein zum Eſſigmachen beſtimmtes Gefäß. Alsdann nimmt man Wein, ſiedet ihn in einem Keſſel, läßt ihn nachher wieder ſo lange abkühlen, bis er laulich iſt, gießt ihn in das Faß zu der bereiteten Eſſigmutter, deckt das Faß wohl zu, und läßt es 2 oder 3 Wochen in gelinder Wärme ſtehen. Obige angegebene Quantität erfordert ungefähr 30 bis 40 Kannen Wein. So oft der Eſſig abgezapfet wird, kann man wieder andern Wein darauf füllen, und höchſtens 2 Loth weißen Pfeffer wieder dazu thun.

Man kann zu dergleichen Eſſig einen Wein brauchen, welcher etwas trübe iſt, oder gar umſchlagen will;

will; nur muß man ihn währendem Sieden wohl abſchäumen.

Will man ſich zu ſeinem Hausgebrauche einen Weineſſig in kleiner Quantität machen, ſo nehme man eine neue ſteinerne oder waldenburgiſche Flaſche, gieße ſcharfen Weineſſig darein, und laſſe denſelben in der Sonne oder auf dem warmen Ofen in der Flaſche wohl vertrocknen: die Flaſche muß aber nicht feſt, ſondern nur mit einem Stückchen Papier, zugemacht ſeyn. Man kann dieſes etliche Mahl wiederhohlen; nur muß man dafür ſorgen, daß die Flaſche nicht dumpfig werde, daher man nicht gar zu viel hinein gießen darf, und die Wärme auch nicht ſo ſtark ſeyn muß. Wenn die Flaſche hinlänglich ausgeſäuert iſt, füllet man ſie voll Wein, und ſetzt ſie im Sommer an die Sonne, oder im Winter an den Ofen: ſo bekommt man einen ſehr guten Weineſſig. So oft man etwas Eſſig davon nimmt, wird die Flaſche wieder mit Wein voll gefüllet. In Ermangelung des Weins kann man auch etwas weniges Regen- oder anderes geſottenes Waſſer nehmen.

Diejenige Art, welche der Verfaſſer der Aurea catena Homeri bekannt gemacht hat, iſt nicht nur höchſt bewährt, ſondern auch vor allen andern Arten die ſicherſte und nützlichſte, daher ich einem Jeden, der dieſe Hantierung ins Große treiben will, dieſe Methode anrathe. Es kommt dabey beſonders auf zwey Stücke an; nähmlich auf die Verfertigung einer Eſſigmutter, und hiernächſt auf die Abſonderung des Weingeiſtes, von dem zum Eſſig beſtimmten Weine, welcher auſſerdem bey der Eſſiggährung verloren geht. Es wird aber die Eſſigmutter im gegenwärtigen Falle auf folgende Art bereitet. Man nimmt im Anfange des Herbſtes eine beliebige Menge unreifer Weintrauben, nachdem man viel oder wenig Eſſig anſtellen will, ſtößt ſie in einem großen Mörſer, preſſet den Saft aus, und läßt

ſowohl den letztern, als auch die Trauben ſelbſt, mit einander eintrocknen, welches entweder an der Sonne, oder auf einem nicht allzu heißen Ofen, geſchehen kann. Dieſe Eſſigmutter wirft man in ein Gefäß von Eichen-Holze, noch beſſer aber, in ein verſäuertes Weinſtück, und rechnet auf 1 Pfund, 20 Pfund oder 10 Kannen Wein. Ehe man aber den Wein ſelbſt aufgießt, thut man ihn vorher in eine kupferne wohlverzinnte Blaſe, und zieht, z. E. von 20 Kannen, ungefähr 2 Kannen Spiritus vini ab; das übrige in der Blaſe läßt man abkühlen, und gießt es hernach auf die vorher erwähnte Eſſigmutter, deckt das Gefäß zu, und läßt es etliche Tage in ziemlicher Wärme ſtehen. Nach Verlauf von 6 bis 8 Tagen wird man den ſchärfſten, lieblichen, klaren und durchſichtigen Eſſig abziehen können. Alsdann verfährt man mit anderm Weine auf eben die Art, und füllet das Gefäß wieder voll.

Wie nützlich dieſe Art ſey, fällt ſogleich in die Augen. Denn geſetzt, der Nutzen an dem Weineſſig wäre ſo groß nicht, ſo muß man vornehmlich auf den erlangten Weingeiſt ſehen, welcher doch ſonſt allemahl verloren gehen würde. Daß aber dieſer Weingeiſt wirklich bey der Eſſiggährung größtentheils verloren gehe, beweiſet nicht nur der penetrante und ſpirituöſe Geruch, ſondern auch der Verſuch, den man bey der vorhergehenden Weingährung anſtellen kann. Man applicire nähmlich auf ein Faß Moſt, welches gähren ſoll, einen kurzen Schlauch von Glas oder Kupfer, ſetze einen gläſernen Helm darauf, und lege einen Recipienten vor, ſo wird man nach vollendeter Weingährung einen anſehnlichen Theil Weingeiſtes in der Vorlage finden, welcher auſſer dem verloren gegangen ſeyn würde. Eben dieſes geſchieht auch bey dem Abſieden des Weins, wodurch die flüchtigſten Geiſter in die Luft gejaget werden. Ueberdieß hat man bey der angezeigten Eſſigmutter niemahls das Umſchlagen des aufgeſtoßenen Weines zu befürchten, wenn man nur ſonſt ordentlich und reinlich damit umgeht.

Man merke übrigens, daß der Eſſig um ſo viel mehr ſauer und ſcharf werde, je beſſer der Wein geweſen iſt. Nur laſſe man ſich nicht überreden, daß aus

gänzlich

gänzlich verdorbenen Weine auch ein Weineſſig bereitet werden könne. Will man einen Weineſſig ſehr lange aufbehalten, ſo ſiede man ihn nochmahls ab, und laſſe wenigſtens den vierten Theil davon abdunſten.

Eine ſehr bequeme Art, Eſſig zu machen, iſt folgende. Man nimmt 1 Kanne Waſſer, und 1 Maß Wein, und wirft 6 Loth Rockenhausbackenbrod hinein. Dieſes muß man beyſammen an einem warmen oder temperirten Orte 8 Tage zugedeckt ſtehen laſſen. Nachher läßt man den Eſſig durch ein Tuch in ein anderes Geſchirr, oder in Flaſchen laufen, und behält ihn zum Gebrauche im Keller auf.

Dieſer Eſſig iſt von ſehr gutem Geſchmack, und wird noch ſaurer, wenn man etwas mehr Wein nimmt; er erfordert wenige Bemühung; und im Sommer iſt er in 3 Tagen fertig. Er hat auch den Vorzug, daß er nicht verdirbt.

S. das 8 St. der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1773.
Wittenb. Wochenbl. v. J. 1773, S. 123.
Leipz. Int. Bl. v. J. 1773, S. 21.
Mindiſche Beytr. z. N. und Vergn. v. J. 1773, St. 15.
Berl. Samml. B. 6, S. 501, f.

In No. 19 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1773, S. 209, wird gemeldet, daß unterſchiedene an mehrern Orten angeſtellte Verſuche, auf die jetzt angewieſene Art Eſſig zu machen, keinen zuwege gebracht haben.

Um dem Eſſig, welcher aus einem zu ſchlechten Weine gemacht worden iſt, eine größere Schärfe zu geben, pflegt man ſich an manchen Orten der getrockneten Beeren des Kellerhalſes (Mezereum) zu bedienen, welches aber der Geſundheit nachtheilig iſt.

Im Halberſtädtiſchen wird **Weineſſig aus dem Phlegma des Branntweins**, oder **Branntwein-Eſſig**, auf folgende Art gemacht. Wenn der Branntwein bey der Deſtillation ſämmtlich übergegangen iſt, läßt man dasjenige, ſo gar keinen ſpirituöſen Geſchmack mehr hat, in eine Tonne, darin vorher Weineſſig geweſen iſt, übergehen, thut zugleich Sauerteig und geröſtete Erbſen hinein, und leget das Gefäß im Sommer an die Son-

 ne

ne, im Winter aber in eine warme Stube. Will man dieſen Eſſig geſchwinde ſauer haben, ſo wird ein Nößel Weineſſig mit Erbſen geſotten und hinein gegoſſen.

Franz Ernſt Brückmanns öconomiſches Kunſtſtück, guten Weineſſig aus dem Phlegmate des Branntweins zu machen, ſt. im 37 Verſ. der Bresl. Samml. Jul. 1726. Cl. 4. Art. 6, S. 107.

Vermiſchte öcon. Sammlungen, Lpz. 1750. 8. S. 745, f.

— Gedanken von Eſſig, der bey der Branntweinbrennerey mit geringen Koſten und großem Nutzen verfertiget werden kann, ſt. im 72 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1754, Col. 1021, f.

Um einen guten und unverfälſchten Wein-Eſſig zu erkennen, hat man zwo Proben. Die erſte iſt, wenn man denſelben in einem Probegläschen ſchüttelt, daß er alſobald wiederum klar iſt, und keinen Schaum, Gäſcht oder Bläschen obenauf liegen läßt, wie der Biereſſig, er ſey auch ſo ſtark, als er wolle, thut. Die zweyte Probe iſt, wenn man einen Weineſſig kochet, daß er je länger je ſtärker wird, da hingegen ein Biereſſig ſchwächer wird, je länger man ihn kochet.

Glauberus concentratus, S. 827.

Leipz. Int. Bl. v. J. 1769, S. 212.

Mit dem Weineſſig führt ſonderlich Frankreich einen ſehr ſtarken **Handel**. Denn auſſer demjenigen, welcher im Königreiche ſelber verbrauchet wird, geht auch vieler davon in fremde Länder. Inſonderheit hohlen die Engländer, Scotländer, Irelander und Holländer von dem aus Guyenne vielen über Bourdeaux, und von denen aus Orleanois, Bleſois, Anjou, dem Lande Aunis, und aus Bretagne, über Rochelle, Nantes und St. Malo ab, welches in einem Jahre an 1000 bis 1200 Bariques beträgt, die ſie entweder in ihre eigene Länder, oder in das übrige Europa, und ſo gar bis nach Amerika, verführen. Auch wird deſſen faſt eben ſo viel durch die franzöſiſchen Kauffahrdeyſchiffe verführet, welche zur Handlung nach Norden und in der Oſtſee gebraucht werden; und iſt derſelbe inſonderheit für Archangel, Norwegen, Danzig, Königsberg, Riga, Narva,

Stockholm, Koppenhagen, Helſingör, Lübeck und Hamburg eine ziemlich gute Waare. Für den beſten franzöſiſchen Weineſſig aber wird der von Orleans gehalten, weil die daſigen Weine am dienlichſten dazu ſind, als auch, weil ihn die daſigen Eſſigbrauer am beſten zu zubereiten wiſſen.

Da das Eſſigſauer von Natur viel irdiſche und öhlige Theilchen und überflüſſiges Waſſer bey ſich führt, ſo hat man Mittel geſucht, daſſelbe reiner und ſtärker zu machen. Von ſeiner ſchleimichten Subſtanz wird daſſelbe durch die Deſtillation befreyet.

Das Verfahren bey der **Deſtillation des Eſſigs**, iſt ſehr einfach. Man thut die beliebige Quantität eines gewöhnlichen guten Eſſigs in einen großen irdenen Kolben, ſetzt dieſen in einen Ofen ſo tief, daß er bis auf 5 oder 6 Querfinger faſt bis an den Hals hinein geht; man verklebet dieſen Hals genau mit Lehm um den Ofen, damit der Helm ſich nicht allzu ſtark erhitze. Man ſetzt einen gläſernen Helm auf, leget einen gläſernen Recipienten (Vorlage) vor, und unternimmt die Deſtillation mit einem gelinden und ſehr langſamen Feuer. Die ſaure ſpirituöſe Feuchtigkeit geht tropfenweiſe in die Vorlage; ſie iſt weiß, durchſichtig, durchdringend, ein wenig brandicht riechend, und von einer ſauern Feuchtigkeit, welche nicht ſpirituös iſt, und die ſich auch in dem Eſſige befindet, und eine ſeifenartige Eigenſchaft hat, welche ſie auch in ihrem natürlichen Zuſtande zeigt, befreyt. Letztere Subſtanzen bleiben in dem Kolben mit der färbenden Materie, und machen zuſammen eine Art eines überaus ſauern Eſſigextractes. Dieſe übrig gebliebene Subſtanz enthält auch Weinſtein, und gibt eben ſo, wie alles dasjenige, was von dem Weinſtocke kommt, durch die Einäſcherung viel feuerbeſtändiges Alkali.

Was die ſpirituöſe ſaure Portion des Eſſigs betrifft, welche bey dieſer Deſtillation übergeht, ſo würde man ſehr

irren,

irren, wenn man ſie ſauerer, als den Eſſig ſelbſt, betrachtete; ſie iſt es vielmehr merklich weniger. Es geſchieht nicht der Concentration wegen, daß man den Eſſig deſtilliret, ſondern nur deswegen, daß man ihn, gedachter Maßen, von ſeinem ſeifenartigen Theile befreye. Das Saure, welches dieſer letztere enthält, iſt eigentlich zu reden, nicht das Saure des Eſſigs; es iſt nur öhlicht, nicht ſpirituös, nicht ſo flüchtig, wie das erſtere, und auch nicht ſo flüchtig, wie das Waſſer.

Der größte Handgriff, einen ſcharfen und wohlſchmeckenden Eſſig zu deſtilliren, beruhet darauf, daß man dem gemeinen Eſſige einen Zuſatz gebe, welcher ihm ſein ſtinkendes Oehl, womit er häufig vermiſcht iſt, beym Deſtillieren zurück halte, die Schärfe aber allein fahren laſſe. Zu dieſem Endzweck ſchickt ſich der an der Wärme getrocknete und zerfallene goßlariſche oder ſalzburgiſche Vitriol, wie auch der Alaun, am beſten, welche aber, vor ſich allein, nicht nur das Oehl, ſondern auch die Schärfe des Eſſigs, zurück halten, daher der Vitriol wieder einen Zuſatz nöthig hat, welcher verhindert, daß jener nicht die Schärfe des Eſſigs, ſondern nur das Oehl annehmen kann, wozu der rohe Weinſtein am beſten iſt, welcher ſowohl die ſauern Theile des Vitriols mit ſeinen laugenhaften anfüllet, als auch ſeine eigene Säure zum Theil fahren läßt, und dadurch den Eſſig noch mehr ſchärfet. Man nehme daher rohen Weinſtein, 6 Loth, und an der Wärme zerfallenen Vitriol 4 Loth, reibe beyde zart, vermiſche und thue ſie in eine Retorte oder niedrigen Kolben, gieße darüber 4 Pfund guten Weineſſig, und deſtilliere ihn aus dem Sande bis auf die Trockenheit über, jedoch dergeſtalt, daß das Zurückbleibende nicht ſchwarz gebrannt werde, welches dem Eſſige einen wiedrigen Geſchmack zuwege bringen würde; ſo iſt der Eſſig fertig, welcher Schärfe genug beſitzt, alle in den Apotheken vorfallende Arbeit, in Vergleichung mit dem gemeinen, gedoppelt zu verrichten. Iſt dieſer Eſſig einem Scheidekünſtler zu ſeiner Arbeit noch nicht ſcharf genug, ſo nehme er rohen und feingeriebenen Weinſtein 6 Loth, und an der Wärme zerfallenen Vitriol 3 Loth, gieße obig deſtillierten Eſſig darüber, und deſtilliere ihn mit ſtarkem Feuer noch einmahl.

D. J. Anweiſung, einen ſcharfen Eſſig ohne Brand zu deſtilliren, ſt. im 45 St. der Phyſ. Oekon. gemeinnützl. Wochenſchr. v. J. 1756, Col. 1129, fgg.

OLAI BORRICHII obſ. de aceto floreo ſtillatitio ſubitaneo novi generis, ſt. in *Tho. Bartholini Act. med. & philoſ. Hafnienſ.* Vol. I. A. 1671 & 1672, S. 130, f.

JO. AD. WEDEL progr. de aceto per veſicam cupream rite deſtillato, nec vomitum, nec aliud quid mali excitante, ſed viribus iisdem, ac ſi per vaſa vitrea vel terrea paratum eſſet, gaudente. Jen. 1743. 4. 1 B.

Das Eſſigſaure von ſeinem überflüſſigen Waſſer zu befreyen, oder zu concentriren, iſt nicht ſo leicht. Wenn man es auf die Weiſe, wie das Vitriolſaure durch die Deſtillation concentriren wollte, ſo würde die Operation, obgleich der mehr wäſſerichte und weniger ſaure Theil allezeit zuerſt aufſteigen würde, doch nur ſehr unvollkommen von Statten gehen, indem dieſes Saure beynahe ſo flüchtig als das Waſſer iſt. Man muß demnach, dieſer Concentration wegen, ſeine Zuflucht zu andern Mitteln nehmen. Die Chemiſten haben deren ſehr viele ausfündig gemacht, welche ſehr gut von Statten gehen. Stahl hat das beſte unter allen angezeigt, ich meine die Concentration durch den Froſt, worüber nachher Hr. Geoffroy viele Verſuche angeſtellt hat. Man ſetzt nähmlich im Winter bey heftiger Kälte eine Quantität Wein-Eſſig in einem offenen Gefäße an die freye Luft. So bald ſich eine Menge Eis darin erzeuget hat, wird der übrige Eſſig ab, und in ein anderes Gefäß gegoſſen, und ferner der Kälte ſo lange ausgeſetzt, als dieſelbe ihm etwas anhaben kann. Eine kleine Quantität kann man gleich auf einmahl gänzlich einfrieren laſſen, da denn das beſte und reinſte gegen die Mitte tritt, worauf man das Eis zerſchlägt, und den innern Liquor beſonders ſammelt. Man kann mit einer kleinen Quantität eines ſolchen concentrirten Eſſigs einen anſehnlichen Theil von andern ſchlechten Eſſig verbeſſern und ſchärfer machen.

Da die ſauern Feuchtigkeiten dem Gefrieren weit mehr, als das Waſſer, wiederſtehen, und wenn man Weineſſig einer Kälte ausſetzt, welche 8 oder 10 Grad unter dem Eis-Puncte des reaumüriſchen Thermometers geht: ſo entſteht in ſelbigem eine beträchtliche Menge Eis; die von der übrig gebliebenen und nicht gefrornen Feuchtigkeit geſchiedenen Eisſtücke ſind beynahe nichts als bloßes Waſſer, und die nicht gefrorne Feuchtigkeit iſt ein weit ſtärkerer Eſſig. Wenn man ihn von neuem dem Froſte oder auch einer ſtär-

kern

kern Kälte ausſetzt: ſo entſteht in dieſem bereits concentrirten Weineſſige neues Eis, welches nicht ſo hart, als das erſte, ſondern wie Schnee iſt, weil es eine gewiſſe Menge von dem nicht gefrornen Sauren enthält. Man kann es beſonders thun, um das Saure daraus zu erhalten. Was von dem Eſſige nach der Scheidung dieſes Eiſes übrig bleibt, iſt weit ſtärker. Man kann dieſe Concentration des Eſſigs durch den Froſt ſehr weit treiben, wenn man ſie durch Hülfe einer recht ſtarken Kälte wiederhohlt. Geoffroy erzählt, daß der Eſſig, welcher durch den Froſt des vorhergehenden Jahres bereits concentrirt worden, und wovon 16 Pfund durch die Kälte des 19 Jänners 1729 bis auf 5 Pfund gebracht waren, dermaßen concentrirt geweſen, daß 2 Quent von dieſem Eſſige, welche vor dieſer Concentration ungefähr nur 6 Gran Weinſtein-Salz zu ihrer Sättigung erforderten, von ſelbigem alsdann 44 verlangten.

Examen du vinaigre concentré par la gelée, par Mr. GEOFFROY *le cadet*, ſt. in den *Memoir. de l'Acad. R. d. Sc. à Paris*, v. J. 1729, S. 68—78.

Das Saure des Eſſigs concentrirt ſich auch noch weit kräftiger in ſeinen Verbindungen mit den Alkalien, Erden und Metallen, wie ſich ſolches mit allen andern Säuren zuträgt. Wenn man alſo alle eſſighafte Mittelſalze, welche einen erdichten Grundtheil haben, austrocknet, und ſie hernach entweder durch das bloße Feuer, oder vermittelſt des concentrirten Vitriolſauren aus ihrer Miſchung ſetzt, ſo erhält man das ſtärkſte Eſſigſaure, welches man haben kann. Man nennt es alsdann **radicalen Eſſig**. Siehe **Kupfer-Spiritus**.

Von der Concentration des Eſſigs und anderer Feuchtigkeiten, ſ. Stahls Opuſc. chym. phyſ. S. 418, fgg.
JO. CPH. WESTENDORF diſſ. de optima acetum concentratum conficiendi ratione & vſu medico. Goett. 1772, 4.

Dem Eſſige wird zuweilen **ein beſonderer Würz-Geſchmack oder Farbe** gegeben, aus allerley Blumen, Kräutern und Früchten, als: **Brombeeren** (ſ. Th. VI, S. 782, f.), **Citronen** (ſ. Th. VIII, S. 166), **Dragun** (ſ. Th. I, S. 132), **Erdbeeren, Himbeeren, Hohlunder, Kirſchen, Klapperroſen, Lachen-Knoblauch, Kornblumen, Krauſemünze, türkiſcher Kreſſe, Lavendel, Mayblumen, Nelkenblumen, Raute,**

Ringel-

Ringelblumen, Roſen, Rosmarinblüthe, Schlehen, Violen u. d. gl. wovon unter jedem beſondern Artikel ausführlichere Anzeige geſchieht.

Um den Eſſig blau zu färben, gießt man ihn über Kornblumen oder Violen. Roth wird derſelbe von Klapper= oder Klatſch=Roſen, rothen Nelken, ſauern Kirſchen, Hohlunderbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Maulbeeren, Sandelholz ꝛc. Gebrannter Zucker macht eine Weinfarbe.

In der Säure, ſie möge aus bloßem Eſſig, Sauerteig oder aus der flüſſigen Säure im Buchbinderkleiſter beſtehen, werden kleine ſchlangenförmige Thierchen erzeuget, welche **Eſſig= oder Kleiſter=Aale,** Chaos redivivum *Linn.* genannt, und gemeiniglich mit gewiſſen **Eſſigwürmern**, die als Larven einer gewiſſen kleinen Fliege, aus dem Geſchlechte der Ichnevmonen zu betrachten ſind, verwechſelt werden. Im Biereſſige findet man wohl Fliegenlarven, aber nicht die eigentlichen Eſſig=Aelchen. Die ordentliche Vermehrungs= und Entſtehungszeit der letztern, pflegt ſich erſt mit dem Julius anzufangen, und bis zum ſpäten Herbſte fortzudauern. Joblot hat dieſes bereits angemerkt, und als die beſte Methode, den Eſſig zu ſolcher Zeit von dieſen Gäſten zu reinigen, das Filtriren durch Löſchpapier vorgeſchlagen. Einen ſtarken Grad von Wärme können ſie nicht vertragen. Man darf nur den Eſſig am Feuer warm werden, oder etliche Stunden an der heißen Sonne ſtehen laſſen, ſo ſterben ſie alle, und fallen klumpenweiſe zu Boden. Nach Hrn. D. Unzer's Erfahrungen, iſt der Theriak ebenfalls ein tödliches Gift für dieſe Geſchöpfchen. Ein einziges Gran davon, mit einem ganzen Quart Eſſig vermiſcht, bringt ſie alle um das Leben. Hieraus zieht er das **Geheimniß, einen Eſſig zu machen, der beſtändig von Würmern frey, zugleich aber ein vortreſſliches Gegenmittel wieder Peſt und anſteckende bösartige Fieber iſt.** Man ſetzt

nähm=

nähmlich den mit etwas Theriak vermiſchten Eſſig, in einer wohl verwahrten Flaſche, an die Sonne, ſchüttelt ſie öfters um, und ſchlägt hernach den Eſſig durch ein Tuch. Die Luft iſt ihnen allen, ſelbſt in dem Elemente, worin ſie leben, unentbehrlich, daher ſie, um friſcher Luft willen, oft abwechſelnd nach der Oberfläche hinauf ſpielen. Sie vermehren ſich in kurzer Zeit, und wachſen zu einer gewiſſen Größe, doch erreichen ſie niemahls die Größe der Eſſigwürmer oder Fliegenlarven. Weil ihnen ein abwechſelnder Genuß der Luft unentbehrlich iſt, ſo erhält man, wenn die Zeit ihrer Entſtehung da iſt, in einer offnen Flaſche gar bald eine Menge, in verſchloſſenen aber gar keine dergleichen Aelchen. Je ſtärker der Eſſig iſt, um ſo viel mehr Würmer finden ſich in demſelben; und wenn er noch in Tonnen iſt, ſind mehr lebendige, in Flaſchen aber mehr todte Würmer zu ſpüren. Der Roſeneſſig enthält viel mehr Würmer, als aller anderer.

Ueber die Naturgeſchichte der Eſſigälchen, verdienen vorzüglich unſers großen Naturforſchers, des Hrn. Paſt. Götze in Quedlinburg, Beobachtungen, im 1 St. des Naturforſchers, Halle 1774, gr. 8. S. 1 — 52, in Hrn. D. Martini Geſchichte der Natur 1 Th. S. 412. fgg. und im Wochenbl für den gem. Mann, a. d. J. 1775, S. 274. fgg. geleſen zu werden.

Das Eſſigſaure löſet alle Subſtanzen auf, in welche die andern Säuren wirken, und macht mit ihnen Mittelſalze, wovon viele beſondere Nahmen haben, die man aber überhaupt **Eſſigſalze** nennen kann. Mit den Kalkerden macht dieſes Saure Salze, welche geſchickt ſind, ſchöne Kryſtallen, wie Zweige und ſeidene Fäden zu machen; man gibt dieſen Salzen den Nahmen der erdichten Materien, welche ihrem Sauren zu einem Grundtheile dienen, z. E. **Kreidenſalz**, **Krebsaugenſalz**, u. ſ. f. Mit dem feuerbeſtändigen vegetabiliſchen Alkali macht es ein Salz von einem ſehr lebhaften Geſchmacke, welches ſehr zerfließend, und unter dem Nahmen **blätterichtes Weinſteinſalz**, Tartarus regeneratus

neratus oder Terra foliata tartari, bekannt iſt. Eben dieſes Saure macht, wenn es bis zur Sättigung mit dem Alkali des Kochſalzes vereiniget worden iſt, ein Mittelſalz, welches ſich kryſtalliſiren läßt. Mit dem flüchtigen Alkali bringt es eine Art eines eſſigartigen Salmiaks hervor, welcher Spiritus Mindereri genannt wird.

Die bekannten Vermiſchungen des Eſſigſauern mit metalliſchen Subſtanzen, ſind die Auflöſungen mit dem Kupfer und Bley, woraus nützliche Präparate für die Künſte, und beſonders für die Mahlerey, entſtehen. Die Vereinigung dieſes Sauren mit dem Kupfer macht den Grünſpan und die Kupferkryſtallen; und mit dem Bley entſtehen das Bleyweiß (ſ. Th. V, S. 711, fgg.) und der Bleyzucker (ſ. Th. V. S. 722, f.). Der Eſſig, welcher das Bley aufgelöſet enthält, heißt Bleyeſſig (ſ. Th. V S. 718.). Das Queckſilber, welches erſtlich von dem Salpeterſauren aufgelöſet, und hernach durch feuerbeſtändiges Alkali niedergeſchlagen worden iſt, läßt ſich ſehr leicht von dem Eſſigſauren angreifen, und macht mit ihm ein mercurialiſches Eſſigſalz.

Der Eſſig, wenn er ſo viel als möglich concentrirt worden iſt, wie z. E. der rectificirte Kupferſpiritus, oder der radicale Eſſig iſt, und durch die Deſtillation mit gleichen Theilen rectificirten Weingeiſt bearbeitet wird, gibt einen Liquor, welcher alle weſentliche Eigenſchaften des Aethers hat, oder vielmehr ſelbſt ein wirklicher Aether iſt, den man **Eſſigäther** nennt. Die Entdeckung dieſes Aethers iſt ganz neu, und man hat dieſelbe dem Hrn. Grafen von Lauraguais zu danken.

Der Eſſig wird ſehr gebraucht, nicht allein im gemeinen Leben, als ein reitzendes und angenehmes Gewürz für viele Arten Speiſen, ſondern auch in der Chemie, Medicin und in vielen Künſten.

Der Biereſſig wird in der Haushaltung **zum Beizen des Fleiſches und zum Einmachen des Wildbretes** gebraucht. Statt des Einſalzens wickelt man

das Fleiſch in ein mit Eſſig durchzogenes Tuch, und bewahrt es dadurch viele Tage, und im Winter wohl einige Wochen, vor der Fäulniß, welche noch mehr abgewendet wird, wenn man es ganz mit Eſſig übergießt. (ſ. Th. IV, S. 176.)

Der **Weineſſig** kühlet, löſcht den Durſt (ſ. Th. IX S. 782,) und vertreibt die Trunkenheit. In der Küche dient derſelbe zu mancherley Speiſen, theils für ſich, theils als ein Blumen- Gewürz- oder Kräuter-Eſſig bereitet, bey der Zubereitung kalter Brühen, oder ſo genannten **Eſſigtunken**, Fr. Vinaigrette; ſ. **Tunke**.

Einen Blumeneſſig zu machen, nimmt man Roſen, Nelken, Orangenblüthe, Veilchen, Kornblumen, und etwas von grünen Kräutern, gießt ſo viel Eſſig darauf, daß er eine Querhand hoch darüber ſtehe, bindet das Gefäß feſt zu, und läßt es etliche Wochen an der Sonne ſtehen.

Einen Gewürzeſſig zu machen, nimmt man Muskaten-Nüſſe, Muskatenblumen, Nelken, langen Pfeffer, Galgant, Zimmet, Cardamomen, zu gleichen Theilen, gießt ſtarken Weineſſig darauf, und ſetzt das feſt zugebundene Gefäß an die Sonne, ſo bekommt man einen Eſſig, welcher bey der Zubereitung verſchiedener Brühen an den Speiſen, bey eingeſchnittenem Gebratenen u. ſ. w. vortrefflich zu gebrauchen iſt, ſo, daß man hernach keines Gewürzes mehr bedarf.

Einen Kräutereſſig zu machen, nimmt man Lavendel- und Rosmarinblüthe, trockne Citronen- und Pomeranzen-Schalen, Baſilicum, etwas Poley und Meliſſe, feuchtet dieſe Species vorher mit etwas Citronen- oder Pomeranzen-Oehl an, thut auch etwas Zimmet, Nelken, langen Pfeffer, Galgant und Muskatenblumen darunter, gießt ſtarken Weineſſig darauf, und läßt ihn an der Sonne ſtehen.

Die Römer verſahen ſich nicht nur im Felde, ſondern auch in den Feſtungen, mit genugſamen Eſſig. Sie hatten kleine Fläſchchen bey ſich, in welche man ihnen den Eſſig, wie das Brod, auf gewiſſe Tage austheilte. Wenn ſie nun großen Durſt hatten, oder das Waſſer nicht recht friſch noch angenehm war, ſo thaten ſie etliche Tropfen Eſſig darunter, wodurch ſie das Waſſer theils verbeſſerten, theils nicht ſo viel und ſo ſchnell ein-

ten, vornehmlich aber ihren Durſt ſtilleten und neue Kräfte ſammelten. Ein ſolch Getränk hieß bey ihnen Poſca. Mit dem Eſſige ward Chriſtus am Kreutze getränket, zu einer deutlichen Anzeige, daß die römiſchen Soldaten den Eſſig auch auſſer dem Kriege faſt allenthalben bey ſich führten. Sie brauchten aber den Eſſig nicht nur zum Trinken, ſondern auch als eine Arzeney bey hitzigen Fiebern, und die Wunden damit auszuwaſchen und zu reinigen, gleichwie auch noch zu andern Dingen. Sie beitzten das Leder darin, um ſich eine Art von Bruſtſtücken, ja auch Schilde, daraus zu bereiten, um vor Hieb und Stich, auch den Pfeilen ſicher zu ſeyn. Ueberdieß brauchten ſie den Eſſig, wenn ſie Belagerungen vornahmen und Blendungen machten, um ſich hinter und unter denſelben zu bedecken, wenn ſie ſich den Mauern näherten. Sie beitzten nähmlich rohe Ochſenhäute in Eſſig, fülleten ſie mit Schilf, Stroh, Spreu und andern Dingen, welche ebenfalls in Eſſig gebeitzt waren, um dieſelben zäher und feſter, auch einiger Maßen unverbrennlicher zu machen.

Betrachtung über den Gebrauch des Eſſigs und Zwiebacks bey den römiſchen Kriegsheeren, ſt. im 19 und 20 St. der Haushaltungskunſt im Kriege und in der Theurung, Stutg. 1771, 4, desgl. im 46 u 47 St. der phyſ. ökon. gemeinnützl. Wochenſchr. v. J. 1757.

Eben dieſer Gebrauch des Eſſigs, als ein Getränk, war unter andern mit die Urſache, daß die Römer, die unter einem etwas heißen Himmelsſtriche geboren, folglich zu großen Strapazen nicht aufgelegt waren, doch ſo weite und ſchleunige Züge in die entfernteſten Gegenden und ſo verſchiedene Climata, mit mäßigen Heeren haben unternehmen und daſelbſt Eroberungen machen können, ohne daß beſonders viel Krankheiten unter ihnen graſſirten; da hingegen zu unſern Zeiten eine Armee bloß durch den Gebrauch des Branntweins ſehr geſchwächt wird. Wenigſtens könnte der Gebrauch des letztern dadurch unſchädlicher werden, wenn derſelbe mit

$\frac{1}{3}$ Eſſig und $\frac{2}{3}$ Waſſer vermiſchet würde. Siehe auch Th. VI, S. 500.

Von dem Nutzen des Eſſigs, wenn er unter den Branntwein gemenget wird, aus dem Gentlem. Magaz. 1755, S. 347, überſ. ſt. im 1 B. des Brem. Magaz. S. 359, f.

Die Poſca, oder Vermiſchung des Eſſigs mit etwa drey Mahl ſo viel Waſſer, iſt, ſo wie das **Oxykrat** (Oxycratum), oder eine Vermiſchung aus gleichen Theilen Waſſer und Eſſig, ein überaus kühlendes und erquickendes Mittel für Geſunde und Kranke. Statt des gemeinen Waſſers kann man auch abgezogene, als: Roſen- oder Wegebreit-Waſſer, nehmen. Das Oxyſaccharum, aus Eſſig und Zucker, ſtillet den Durſt ganz vorzüglich.

Der Eſſig hat die Eigenſchaft, daß er die thieriſchen Faſern in einem ziemlich ſtarken Grade erweichet, und man bedient ſich öfters bey äuſſerlichen topiſchen Entzündungen des mit Waſſer verdünnten Eſſigs, als eines auflöſenden Mittels. Wird er aber innerlich gebraucht, oder auf eine ſehr empfindliche Haut gebracht, ſo wirkt er als eine zuſammenziehende Arzeney. Nimmt man ihn z. B. in den Mund, ſo runzelt er die Zunge und den Gaumen zuſammen, und macht, indem er die kleinen Schlagadern auf der Oberfläche der Lippen zuſammenzieht, dieſe Theile blaß. **Bey dem weißen Fluſſe** leiſtet er, wenn man ihn in die Mutterſcheide ſprützt, große Dienſte; er muß aber mehrentheils mit Waſſer verdünnet werden, weil er ſonſt zu plötzlich und heftig wirken würde. Klyſtiere aus dem Oxykrat, empfiehlt Hr. D. Herz, im erſten Briefe der erſten Samml. ſeiner Briefe an Aerzte, Berl. 1777, 8. als ein unfehlbares Mittel in **hartnäckigen Verſtopfungen**, und zieht ſie allen andern reitzenden Klyſtieren vor.

Der vorzüglichſte Nutzen des Eſſigs iſt in der **Peſt**, ſowohl zur Cur, als um ſich vor derſelben zu bewahren. Man leget alles, was verdächtig iſt, vorher in Eſſig, oder wäſcht es damit. Einige laſſen glühende Eiſen in

Eſſig ablöſchen, damit deſſen Dampf das Zimmer erfülle; Andere gießen ihn auf heiße Ziegelſteine. Der Kaiſer Leopold hatte zur Peſtzeit in ſeinem Zimmer überall kleine Gefäße, wie Pulverhörner, mit Eſſig angefüllt, über einer Spiritus-Lampe ſtehen, damit die Dämpfe des kochenden Eſſigs das ganze Gemach erfülleten. Diemerbroek preiſet den Gebrauch des Eſſigs auf alle Weiſe in der Peſt, und bediente ſich der damit angefüllten Schwammbüchſen zum Riechen. Sylvius, der ſich eben deſſelben Mittels bediente, hat drey Mahl die Peſt unverſehrt ausgeſtanden. Diemerbroek ließ ſich ſo gar zur Peſtzeit ſein Hemd mit Eſſig anſprengen, und bekam ſogleich die Peſt, als er dieſe Vorſicht ein einziges Mahl unterlaſſen hatte.

Ueberhaupt für faule anſteckende Krankheiten ſich zu hüten, iſt kein beſſer Mittel, als wenn man das Zimmer, wo viele Kranke liegen, mit Eſſig beſprengt, oder ihn auch auf glühende Steine gießt. Zur Zeit graſſirender Pocken und Maſern, läßt man die Kinder viel Saures, ſonderlich Eſſig, genießen, wodurch dieſe Krankheiten entweder gänzlich vermieden, oder doch weniger gefährlich, werden. Die mit den durch das Feuer aufgelöſeten Eſſigdünſten angefüllte Luft, iſt ein Haupt-Mittel gegen Ruhren. Der Eſſigdunſt von heißgemachten Ziegelſteinen erleichtert den Aufbruch eines Lungengeſchwüres, und die Auflöſung harter Bruſt-Geſchwülſte. Der Eſſig iſt eines der beſten ſchweißtreibenden Mittel, zumahl in bösartigen Krankheiten. Um den Scharbock zu verhüten, iſt derſelbe auf Schiffen eingeführt worden.

Der Eſſig, er möge aus Wein oder Bier, oder einem andern Pflanzenſafte genommen ſeyn, und mit ihm alle Säuren des Pflanzenreiches, als: Weinſtein, Sauerkleeſalz, der Saft von Sauerampfer, Limonien, Johannisbeeren, ſaure Kirſchen, und ſelbſt die Mol-

ken, ſind zu allen Zeiten von den Aerzten unter die kräftigſten Gegengifte gezählet worden

Der Eſſig und alle übrige Säuren wiederſtehen der Fäulung mächtig. Die meiſten Gifte aus dem Thierreiche, die betäubenden Gifte aus dem Pflanzenreiche, und viele der ſcharfen Gifte, vornehmlich ſolche, welche aus einem laugenhaftſalzigen Grundſtoffe wirken, haben eine Kraft, das Blut und die übrigen Säfte aufzulöſen, daß es, wo nicht noch bey lebendigem Leibe, doch ſogleich nach dem Tode in Fäulniß übergeht. Alſo kann der Eſſig gegen die Wirkungen des Schlangengiftes und der ſpaniſchen Fliegen, wie auch gegen die Wirkungen von dem Biſſe wüthender Thiere mit dem größten Nutzen, nach einer Menge richtiger Erfahrungen gegen die Folgen der betäubenden Gifte, der ſcharfen Laugenſalze, und ſelbſt gegen die ſchädlichen Kräfte des Arſeniks, nach mehrern häufigen Erfahrungen auch gegen verſchiedene ſcharfe Gifte aus dem Pflanzenreiche, als: ſchwarze und weiße Nieſewurz, Zeitloſen, Meerzwiebeln, Aronswurz, Zaunrübe, Wüterich, Schierling, und die Schwämme, mit zuverſichtlicher Hoffnung eines erwünſchten Erfolges gebraucht werden. So erzählt uns Cornelius Celſus die Geſchichte eines Knaben, welcher von einer Schlange gebiſſen war, und als er darauf ſehr ſcharfen Durſt bekam, und doch nichts anders haben konnte, durch einen guten Trunk Eſſigs gelabet, und gerettet wurde. So verordnete Cramer 1 bis 10 Gran zerſtoßene ſpaniſche Fliegen, die er in zwo Unzen ſehr guten Eſſigs kochen ließ, um ihre ſchädliche Schärfe zu mildern, in der Waſſerſcheu; und Buchoz, verſichert, daß man durch viele glückliche Proben dargethan habe, daß der Eſſig ein kräftiges Mittel wieder die Waſſerſcheu iſt, wenn man von demſelben in einem Tage drey Mahl 1 Pfund nimmt. Eben dieſe Wirkung des mit Waſſer vermiſchten Eſſigs in der Waſſerſcheu, und überhaupt bey denen Zufällen, welche nach dem Biſſe giftiger, oder wüthender Thiere ſich eräugnen, hat auch ſchon Boerhaave angezeigt. Die Bauern am Harzwalde brauchen den Eſſig auch äuſſerlich, wenn ſie von Schlangen oder einem andern giftigen Thiere gebiſſen worden ſind, indem ſie ſich damit an dem beſchädigten Orte waſchen.

Zweytens löſet der Eſſig viele Metalle auf, und man kann ihn alſo in verſchiedenen reinen metalliſchen, ſelbſt in einigen mechaniſchen Giften mit Nutzen, und auch in dieſen Fällen weit ſicherer gebrauchen, als jede mineraliſche Säure, die zwar das Metall weit ſtärker angreift, und ſchneller auflöſet, aber auch die Haut des Magens anfrißt, wenn

wenn ſie nicht ſogleich Metall genug findet, und gemeiniglich ihre Schärfe durch die Beymiſchung von dieſem noch verſtärket. So iſt der Eſſig, und die meiſten übrigen Säuren des Pflanzenreiches, ein milderndes und zum Theil mächtiges Gegengift des Spießglanzkönigs und ſeines Glaſes, des Bleyes, des Kupfers, und des Eiſens, wenn letzteres ſo in den Körper gebracht wird, daß es nach ſeinen mechaniſchen Eigenſchaften ſchaden kann, inſofern er nähmlich dieſe Metalle auflöſet, ihre Schärfe mildert, oder ihre Ecken abründet, oder doch ihre Ausförderung aus dem Körper erleichtert. Aus dieſem Grunde iſt der Eſſig ein kräftiges Gegenmittel, deſſen man ſich bedienen kann, wenn man Nadeln von Kupfer, Nähnadeln, oder andere ſpitzige Stücke Eiſen und Stahl verſchluckt hat. Boerhaave half einem Mägdlein, welches eine Nadel verſchlungen hatte, bloß mit Eſſigwaſſer, welches die Spitze derſelben abfreſſen mußte, und einer Magd auf gleiche Weiſe, der eine große Nadel in den Magen hinab gegangen war.

Drittens äuſſert der Eſſig auch einige Kraft auf die Harze, ob er ſie gleich nicht wahrhaftig chemiſch auflöſet. Viele Gifte haben ihre wirkſamſten Theile in ſolchem Harze; dieſe können alſo durch den Eſſig am beſten entkräftet und ihrer ſchädlichen Schärfe beraubet werden.

Da 4) alle Säuren ſich mit Laugenſalz in Mittelſalze verwandeln, wodurch Säuren und Laugenſalze, wenn ſie zuvor auch noch ſo ſcharf geweſen ſind, milde und unſchädlich werden: ſo iſt der Eſſig ein ſtarkes Gegengift gegen alle Laugenſalze, ſie mögen in feſter oder flüſſiger, in handgreiflicher, oder in Geſtalt von Dünſten, ſeyn. So iſt derſelbe z. E. ein herrliches Mittel gegen die ſcharfen Dünſte des flüchtigen Salmiakgeiſtes, wenn er gleichfalls durch die Naſe in den Körper gebracht wird; und ſo haben die Aerzte ſchon längſt ſeine Dünſte gegen die faulenden Dünſte, welche aus verſchiedenen Körpern aufſteigen, ſelbſt, wie bereits erwähnt worden iſt, gegen die Ausflüſſe, die den Stoff zu anſteckenden und epidemiſchen Krankheiten in ſich haben, empfohlen.

5) Allein eben daher, weil er eine Säure iſt, muß er in andern Fällen gänzlich unterlaſſen werden: a) Wenn das Gift ohne hin ſchon von ſaurer Arbeit iſt, z. B. Scheidewaſſer, Vitriolöhl, u. d. gl. oder wenigſtens eine wirkſame Säure in ſich hat. b) Wenn das Gift, oder die Arzeneymittel, welche man bereits gebraucht hat, von der Art ſind, daß der Eſſig ihre Miſchung zerſtöret, oder ſie gerin=

gerinnend macht. Wenn man alſo bereits Seife oder Milch gegeben hat, ſo muß man den Gebrauch des Eſſigs unterlaſſen.

6) Es gibt mehrere Gifte von der ſehr ſcharfen Art, von welchen man eben nicht geradezu behaupten kann, daß ſie die Natur einer Säure hätten, bey welchen der Eſſig und andere Säuren aus dem Pflanzenreiche fruchtlos gebraucht werden. So bemerkt dieſes Krapf von der Schärfe des Hahnenfußes, mit welcher er wiederhohlte Verſuche dieſer Art angeſtellt hat; und ſo hat die Wurzel des gelben, und die Blüthe des blauen Eiſenhütchens, ob ſie gleich mit Eſſig als Salat genoſſen worden ſind, in mehrern Geſchichten tödliche Zufälle erregt.

7) Der Eſſig löſet zwar einige Metalle, und unter dieſen auch Bley und Kupfer, auf; allein, er benimmt dem erſtern ſeine verſtopfende, und dem letztern ſeine beiſſende Eigenſchaft nicht; im Gegentheil vereinigt er ſich mit dieſem zu einem Salze, welches ſich in allen Säften unſers Körpers auflöſet, und nur gar zu leicht aus dem Magen und den Gedärmen in die Milch= und Blutgefäße dringen, und dadurch ſeine traurige Wirkungen über den ganzen Körper verbreiten kann. Wenn wir uns alſo in dieſen Fällen von dem Gebrauche des Eſſigs einen Nutzen verſprechen wollen: ſo müſſen wir auf der einen Seite die Häute des Magens und der Gedärme gegen die Schärfe der Auflöſungen zu ſchützen, auf der andern aber die Säure, ſo bald wir vermuthen können, daß ſie das widernatürliche in dem Körper befindliche Metall aufgelöſet habe, wieder aus dem Körper zu ſchaffen ſuchen. Wir müſſen alſo hier mit dem Gebrauche des Eſſigs den Gebrauch öhliger und ſchleimiger Getränke verbinden, und ſogleich darauf mit abführenden Mitteln unſere Abſicht zu erreichen ſuchen.

8) Der Eſſig muß, wenn wir uns eine glückliche Wirkung von demſelben, als einem Gegengifte, verſprechen wollen, in ziemlicher Menge, und, nachdem das Gift unter dieſer oder jener Geſtalt, auf dieſe, oder jene Art beygebracht worden iſt, bald ſo, bald anders, durch die Naſe, durch die Schweißlöcher der Haut, durch den After, und vornehmlich durch den Mund, gegeben werden.

9) Der Eſſig darf zwar nicht ſehr ſtark, aber er muß rein, inſonderheit rein von metalliſchen Theilchen, von Kupfer und Bley, ſeyn; theils darum, weil ihn dieſe an ſich ſchon ſchädlich machen, theils auch, weil durch dieſe Beymiſchung der Eſſig einen großen Theil ſeiner mildernden und auflöſenden Kräfte verliert.

10)

10) Der Eſſig äuſſert zwar ſeine Wirkung am gewiſſeſten und geſchwindeſten, wenn er gleich zu Anfange, da das Gift ſich noch in dem Magen und in den Gedärmen aufhält, gebraucht wird; allein, er iſt auch noch ſehr kräftig, wenn dieſes bereits in die Säfte übergegangen iſt.

Vom Gebrauche des Eſſigs, ſich des überflüſſigen Fettes zu entledigen, ſiehe unter **Fett**.

Der Eſſig, warm in den Mund genommen, lindert die Zahnſchmerzen. Beym heißen Brande empfiehlt man hauptſächlich ein Foment aus Eſſig. Bey Ohnmacht und Schlagflüſſen, erweckt er, vor die Naſe gehalten, die Nerven weit beſſer, als der Salmiakgeiſt.

Bey der Verletzung der Haut, und den Fleiſchwunden, iſt der deſtillierte Weineſſig ſo nützlich zu gebrauchen, daß er auch die übelſten Schäden dieſer Art heilet, wenn man die beſchädigte Stelle in ein damit angefülltes Gefäß einige Minuten eintauchet, und ſolches etliche Mahl wiederhohlet. Hierdurch wird alle Entzündung verhütet, und die Cur wird niemahls fehlen, wenn nur in der Wunde noch kein Eiter vorhanden iſt. Selbſt die verletzten Nägel an Händen und Füßen können dadurch erhalten und geheilet werden. Zur völligen Cur darf man nachher nur den Eſſig ferner, und ſonderlich des Abends, mit Umſchlägen darauf legen, ſo heilt alles von ſelbſt in kurzer Zeit wieder zu.

Nouvelle Bigarure, Th. XVI, S. 111.
Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755. 8 St. Col. 125, f.
Leipz. Samml. XI Band, S. 872, f.

Der Dampf von kochendem Eſſig, wenn man ihn in die Ohren läßt, erleichtert verſchiedene Fehler des Gehörs, beſonders das Brauſen der Ohren. Man kann hierzu auch einen vitrioliſirten Eſſig brauchen. Eſſig mit Salz, wird wieder die Warzen gebraucht.

Vom Gebrauche des Eſſigs bey der Viehſeuche, ſ. unter **Viehſeuche**.

In den Apotheken bedient man ſich des Eſſigs, um die Gummi aufzulöſen und zu reinigen. Er iſt eins der ſtärk=

ſtärkſten Auflöſungsmittel der erdigen und abſorbirenden Subſtanzen. Man ſagt, daß ſich Cleopatra des Eſſigs bedient habe, ihre Perle in Gegenwart des Marius Antonius aufzulöſen. Man nimmt ihn zu vielen Bereitungen, dergleichen der Honigeſſig oder das Oxymel ſimplex iſt, welches nichts anders, als eine Art eines mit Eſſig und Honig gemachten Syruppes iſt; ferner der Meerzwiebelſaft, Oxymel ſquilliticum, der Zeitloſenſaft, Oxymel Colchici, und viele andere zuſammengeſetzte Eſſigarten ſind, welche ſowohl in der Medicin, als auch bey andern Gelegenheiten, gebraucht werden. Die vornehmſten medicinischen Eſſige, ſind: Bezoar-Eſſig, Muttereſſig, Peſteſſig ꝛc.

Der Eſſig wird bey der Färberey zu Wollen- und Seiden-Waaren gebraucht. Nach Pörner's chymiſchen Verſuchen und Bemerkungen zum Nutzen der Färbekunſt, macht derſelbe die natürliche citrongelbe Farbe der Kamillen auf dem Tuche ſchwach und ſtrohgelb, auf Baumwolle oder Kattun aber ſchwefelgelb, und ſcheint die färbenden Theile der Kamillen in die Faſern der Baumwolle ganz gut zu bringen. Er verändert die natürliche Pomeranzenfarbe der Curcuma in eine dunkle citrongelbe, und macht, daß die Baumwolle eine ſchöne citrongelbe Farbe erhält. Für ſich allein mit Curcuma gebraucht, bringt er weder auf Tuch noch Baumwolle dauerhafte Farben zuwege, wird aber mit andern Zuſätzen, als: Salz, oder Salmiak, nützlich befunden. Die natürliche grünlichgelbe Farbe der Scharte auf Tuch, verwandelt er in eine dunkle erdgelbe, auf Kattun aber in eine citrongelbe Farbe. Bey Vermiſchung der Curcuma und Scharte, zeigt er ſich als ein guter Zuſatz. Bey dem Gebrauche des Braſilienholzes, der Cochenille und Färberröthe, iſt der Eſſig ebenfalls ein guter Zuſatz. Auch iſt er ein nützliches Mittel bey den Vermiſchungen der Cochenille mit Wiede und Pfriem-Kraut.

Endlich erſtreckt ſich der Nutzen des Eſſigs auch auf **verſchiedene Handwerksarbeiten**, wie denn ſonderlich die Gürtler, und andere Profeſſionen mehr, deſſen benöthigt ſind.

Die Alten haben den Eſſig auch **zum Löſchen der Feuersbrünſte** gebraucht.

Einen ſo genannten **Holzeſſig** aus allerley Vegetabilien zu machen, erfordert eine beſondere Vorrichtung eines Ofens mit deſſen zugehörigen Röhren, wodurch ſich der Rauch von allerley verbrennlichen Dingen auffangen läßt und in eine Säure zuſammen rinnt. Ein ſolcher Ofen wird Fig. 583, nach der Angabe des Hrn. **Nordenſchöld**, im 28 B. der überſ. **Abhandl. der Königl. Schwediſ. Akad. d. Wiſſ.** a. d. J. 1766, S. 122, fgg. am beſten auf folgende Art angeleget.

Man mauert einen Ofen von Ziegeln ins Gevierte, 6 bis 7 Viertelellen hoch, oben zu rundlich, inwendig 10 bis 12 Zoll weit, unten zu ein wenig weiter als oben, damit dasjenige, was in den Ofen geleget wird, deſto leichter nach und nach niederfalle, nachdem es vom Feuer verzehrt wird. Eine Viertelelle vom Boden, wird ein dichter eiſerner Roſt eingemauert, wodurch die Aſche nieder fällt, die man heraus nimmt, wenn der Platz für ſie voll iſt; dazu iſt ein Aſchenloch vorhanden, welches indeſſen wohl verſchloſſen ſeyn muſi. Zunächſt über dem Roſte läßt man ein Zugloch, von 1 bis $1\frac{1}{4}$ Zoll ins Gevierte, daß das Feuer nur durch Verkohlen das Holz verzehre, welches in kleine Klötze zerhauen und hinein geworfen wird, oder was man ſonſt zu einer Säure aufgelöſet haben will.

Oben mauert man ein blechernes Rohr, etwa $\frac{3}{4}$ Ellen lang, ein, welches ein wenig vom Ofen ab geneigt ſeyn muß; in dieſes füget man ein anderes langes Rohr, von 4, 5 oder mehr Ellen lang, welches auf einem Geſtelle liegt, ein wenig höher am äuſſerſten Ende, als am Ofen. Ein ſolches Rohr läßt ſich am beſten von einem Blechſchläger verfertigen. Der Durchmeſſer iſt $1\frac{1}{4}$ Zoll. Hat man keine Gelegenheit blecherne Röhren zu bekommen, ſo kann man das kürzere von Bley, und das lange von Holz machen, entweder daß man es mit einem Hohlhobel wie eine Rinne ausarbeitet, und mit einem Brete wohl bedeckt, oder daß man es aus einem geſpaltenen Baume aushöhlet, und beyde Hälften dicht zuſammen bindet.

Oben über dem Ofen hauet man einen Falz in die Steine ein, worein ein eiſerner Deckel paſſet. Im Falze hat man

Aſche

Aſche oder Sand, damit den Ofen wohl zu verſchließen, daß kein Rauch anderswo ausdringe, als durch die Röhre, in welcher er ſich in Waſſer auflöſet, das durch 1 oder 2 dazu gemachte kleine Löcher an der untern Seite, wo beyde Röhren zuſammen geſetzt ſind, in Flaſchen oder andere dazu hingeſetzte Gefäße rinnt. Doch iſt dieſe Säure dermaßen durchdringend, daß ſie ſich nicht leicht in hölzernen Gefäßen halten läßt.

Wenn die Wärme des Feuers beym Zugloche die Luft im Ofen ausgedehnt hat, ſo, daß ſie weniger eigene Schwere hat, als die äuſſere Luft: ſo muß ſie mit einer ihrer ausdehnenden Kraft gemäßen Geſchwindigkeit aus dem Ofen heraus eilen, und durch das Rohr gehen. Indeſſen nimmt die Luft, welche von der Atmoſphäre in das Zugloch hinein zu dem verzehrenden Feuer gedruckt wird, und auf das brennende Weſen ſtößt, davon ſo viel, als ſie nach dem Maße ihrer Ausdehnung tragen kann, mit ſich, und geht damit in einem Rauche fort, bis ſie in die Röhre kommt, wo ſie kälter wird, ſich zuſammen zieht, und ihre Bürde ableget, woher denn dieſe Säure entſteht. Führte man das lange Rohr durch ein Kühlfaß, ſo würde ſich vielleicht der Rauch ganz und gar auflöſen.

Vom Holze kommt auch, nebſt der Säure, eine Art Theer, der ſich ſammelt, und oben auf dem andern Waſſer ſchwimmt, ohne ſich damit zu vermiſchen.

So erhält man alſo durch dieſe Auflöſung des Holzes dreyerley Eſſig oder ſauern Geiſt, Theer oder Oehl und Salz, welches ſich aus der Aſche auslaugen läßt.

Das Waſſer oder die Säure, welche durch erwähnten Ofen von allerley Holze geſammelt wird, iſt anfangs etwas trübe, klärt ſich aber nach einigen Tagen aus, wie ein Wein, und je länger es ſteht, deſto röther wird es. Mit der Zeit ſetzt ſich eine Menge pechflüſſige ſchwarze Materie an den Boden des Gefäßes, beſonders, wenn man ein wenig friſche und nur aus dem Ofen genommene Säure hinzu ſetzt; dieſe verurſachet eine Bewegung oder Gährung in der alten Materie, welche durch die Digeſtion feiner geworden iſt, weil ihre Theilchen unähnlich ſind, und die Natur ſolche ins Gleichgewicht zu bringen ſuchet, und dieſe Feuchtigkeit von einer Zeit zur andern dazu reitzet. Wenn man damit lange in einer Digeſtion fortfährt, ſo wird dieſer Spiritus heller, nachdem ſich eine Menge ſchwarzer Materie auf den Boden geſetzt hat, aus welcher, nachdem ſie abgeſondert und getrocknet, und klarer Spiritus darüber gegoſſen worden iſt, ſich eine rothe Tinctur extrahiren läßt.

Aus

Aus der rückſtändigen hellbraunen Materie kann man, nachdem ſie calcinirt und zur Weiße gebracht iſt, endlich ein weiſſes Salz ausziehen; das übrige iſt ein todter Staub.

Dieſe Holzſäure tödtet alle Gewächſe, die man damit begießt; aber mit Laugenſalze geſättigt, und mit Waſſer verdünnt, befördert ſie deren Wachsthum.

Von dem aus Aeſchenholz durch Niederſteigen gemachten Eſſig, ſiehe oben, S. 536.

Uebrigens dient dieſer Holzeſſig zur Erhaltung des Holzwerkes; auch härtet man Sohlleder damit ꝛc.

Vom Eſſig von Holzäpfeln, ſiehe unter Malus; aus Honig und Meth, ſiehe unter **Honig**; aus Moſt, ſiehe unter **Moſt**; aus verfaultem Obſt, imgleichen aus den zum Obſtmoſt oder Wein gebrauchten Treſtern, ſiehe unter **Obſtwein**; von Roſinen, ſiehe unter **Roſine**; aus Suri, oder dem Safte von Cocos-Bäumen, ſ. Th. VIII, S. 211, f.; aus Syrupp und Zucker, ſiehe unter **Zucker**.

G. C. P. Unterſuchung, ob Hannibal bey ſeinem Uebergange über die Alpen die glüend gemachten Felſen durch Eſſig geſprenget habe, ſt. in No. 33—37 der Königsb. Frag- und Anz. Nachr. v. J. 1757.

Von der Eſſigbrauerey, ſ. Hrn. Prof. Beckmann Anleitung zur Technologie, Gött. 1777, 8. S. 100—103.

De vini degeneratione in acetum, deciſio experimentalis FRANC. IOS. BVRRHI, ſt. im 2 Th. der *Galleria di Minerva*, in Venet. 1697, f. S. 25, f.

Franz Joſ. Borri auf Erfahrung gegründetes Gutachten, wie ſich der Wein in Eſſig verwandle, und ob der Eſſig durch Wärme oder durch Kälte entſtehe, ſt. im 2 Th. des allgem. Magaz. der Nat. Kunſt und Wiſſenſch. S. 271, f.

Von der Bereitung des Eſſigs, ſ. Hrn. geh. R. Darjes erſte Gründe der Cameralwiſſ. Jena 1756, gr. 8. S. 289—299.

J. B. v. Fiſcher liefländ. Landwirthſchaftsbuch, Halle 1753, 8. S. 326—328.

C. S. GEBAVER diſſ. de aceto, Erlang. 1748, 4. 5½ B.

Gottfr. Aug. Hoffmanns Klugheit hauszuhalten, 2tes Buch, Dresd. und Leipz. 1739, 8. S. 283, f. und 3tes Buch, S. 335, f.

IO. LEPECHIN diſſ. de acetificatione, Argent. 1766, 4.

Mills praktiſche Feldwirthſchaft, 5 Band, Leipz. 1767, gr. 8. S. 225—229.

NIC. MORITSCH diſſ. de aceto, Oenip. 1774, 8. 2 B.

G. C. Naſt, in ſeiner vollſtändigen Abhandlung des geſammten Weinbaues, 2 B. Frf. und Leipz. 1767, 8. S. 1069—1087.

J. B. v. Rohr in ſeiner Nachricht von dem Weinbau, Leipz. 1730, 8. S. 395—400.

Jo. Jac. Roſenſtengels verneuerter Eſſig-Krug; oder, die Kunſt auf die vortheilhafteſte Art Eſſig zu brauen und aufzuſetzen. Nebſt freyen Auszügen aus den neueſten ökonomiſchen Schriften, worinnen von dieſer Wiſſenſchaft gehandelt wird, Sorau 1774, 8. 6 B.
Vollſtändiger Unterricht vom Eſſigbrauen. ſt. in Jo. Chriſt. Simons vollſtänd. öconom. Unterricht vom Branntweinbrennen, Dresd. 1765, 8. S. 247—312.
Hr. Prof. Sprenger, in ſeiner vollſtändigen Abhandlung des geſamten Weinbaues, Frf. und Leipz. 1766, 8. S. 1069—1087.

Eſſig, (Bezoar=) ſiehe Th. IV, S. 385.
— (Bier=) ſiehe oben, S. 605, fgg.
— (wilder Birn=) ſiehe Th. V, S. 395.
— (Bley=) ſiehe Th. V, S. 718.
— (Blumen=) ſiehe oben, S. 642.
— (Branntwein=) ſiehe oben, S. 633.
— (Cyder=) ſiehe unter Obſtwein
— (Deſtillierter) ſiehe oben, S. 635, fgg.
— (Gewürz=) ſiehe oben, S. 642.
— (Gift=) ſiehe Peſt-Eſſig.
— (Himbeeren=) } ſiehe in H.
— (Hohlunder=) } ſiehe in H.
— (Holz=) ſiehe oben, S. 651.
— (Honig=) ſiehe oben, S. 650, und unter Honig.
— (Kräuter=) ſiehe oben, S. 642.
— (Moſt=) ſiehe unter Moſt.
— (Peſt=) ſiehe in P.
— (Pomeranzenblüthen=) ſiehe Th. III, S. 139.
— (radicaler) ſiehe oben, S. 638.
— (Wein=) ſiehe oben, S. 626, fgg.
— (Weitzen=) ſiehe oben, S. 614.
— (Trockner) ſiehe oben, S. 626.

Eſſigaale, ſiehe oben, S. 639.

Eſſigäther, ſiehe oben, S. 641.

Eſſigbaum, eine Benennung des Färber= oder Gärber-Baumes, Rhus coriaria *Linn.* weil ſeine ſauern Beeren der Säure des Eſſiges am Geſchmacke gleichen. Siehe Gärberbaum.

Eſſigbrauen, **Eſſigbrauerey**, ſ. oben, S. 606.

Eſſigdorn, ſiehe Berberis.
Eſſigfabrik, ſiehe oben, S. 606.
Eſſigferment, ſiehe oben, S. 623.
Eſſigflecken, ſiehe unter Flecken.
Eſſiggährung, ſiehe oben, S. 603 und 621, fgg.
Eſſiggurken, ſiehe unter Gurke.
Eſſighonig, ſiehe unter Honig.
Eſſigmutter, ſiehe oben, S. 623.
Eſſigpulver, ſiehe oben, S. 626.
Eſſigſäure. 1. Die Säure oder ſauere Beſchaffenheit des Eſſiges. 2. Ein ſaurer flüſſiger Körper, der dem Eſſige gleichet, zum Unterſchiede von der Vitriolſäure, Salzſäure, Salpeterſäure.
Eſſigſalz, ſiehe oben, S. 640, f.
Eſſigtunke, ſiehe oben, S. 642.
Eſſigwürmer, ſiehe oben, S. 639.
Eßluſt, die Luſt, das Verlangen zu eſſen, der erſte Grad des Hungers; ein Wort, welches einige Neuere für das ausländiſche Appetit einzuführen geſucht haben. Verlorne Eßluſt, ſiehe Appetits-Mangel.
Eßware, Lebensmittel, als eine Ware betrachtet, Niederſ. Etelware; ſiehe Victualien.
Eſtafette, Eſtaffette; ſiehe Stafette.
Eſtamet, ſiehe Etamet.
Eſtouffade, ſiehe Etouffade.
Eſtragon, ſiehe Dragun.
Eſtrich, Aeſterich, Aeſtrich, L. Pavimentum, Fr. Pavé, Plancher de plâtre. 1. Ein jedes von Steinen verfertigtes Pflaſter, oder ein gepflaſterter Weg. Dieſe Bedeutung iſt im Hochdeutſchen veraltet, indeſſen ſcheint ſie noch in Schwaben und am Oberrheine üblich zu ſeyn; wenigſtens kommt Oſterreich und Oeſtreich in dieſem Verſtande in der ſtrasburgiſchen Polizeyordnung vor.

2. Ein jeder Fußboden, der aus Marmorplatten, gebackenen Steinen, Gyps, Lehm, oder von anderer Art eines beſondern Guſſes zubereitet wird. Man hat alſo gepflaſterte und gegoſſene Eſtriche.

Die

Die **gepflaſterten Eſtriche** werden von Marmortafeln, von feſten Platten aus Bruchſteinen, und von gebackenen Platten, gemacht. Zu der letztern Art werden theils die geſtrichenen Ziegel (ſ. unter **Fußboden**, theils die aus gutem Alabaſtergyps verfertigten Tafeln, welche, wenn ſie noch feucht ſind, auf Marmorart mit Oehlfarben gemahlet, und, wenn ſie recht getrocknet und erhärtet ſind, polieret werden, und endlich auch die kleinen holländiſchen Flieſen, gerechnet. Solche Platten werden theils drey- theils vier- ſechs- und mehr- eckig, ja auch nach einer Ründung und anderer dergleichen Form, verfertiget.

Wie der Grund vorher zuzubereiten, und dergleichen Eſtriche anzulegen, inſonderheit aber in ihrer Figurirung ein angenehmer Wechſel zu treffen ſey, findet man in Sturms deutſchen Ueberſetzung des Vignola, Augſp. 1747, 4. S. 346, fgg. angewieſen, und mit zwey netten Kupfertafeln deutlich erklärt.

Truchet, in den Memoir. de l'Acad. R. d. Sc. à Paris, v. J. 1704, S. 483, zeigt, wie mit leichter Mühe aus zweyfarbigen Quadraten unzählig viel angenehme Arten der Pflaſter gemacht werden können.

Zu den **gegoſſenen Eſtrichen**, gehören zuvörderſt die Fußböden von Gyps, welche gegoſſen, geſchlagen und abgerieben werden. Nachdem der Gyps vorher in großen Fäſſern zu einem flüſſigen Brey eingerührt, mit den Händen zerdrückt und gemiſcht worden iſt, wird dieſer Brey mit Eimern ausgeſchöpfet, und mit möglichſter Geſchwindigkeit hinter ein vorgeſetztes Richtſcheit, welches auf die Stärke des zu machenden Eſtrichs abgerichtet ſeyn muß, ausgegoſſen und gleich gezogen. Vorher aber muß ein Unterzug von Lehm nach der Setz-Wage gemacht werden. Einige pflegen zwar auf Sand zu gießen, allein dieſes taugt nicht; denn die Schwere des Gypſes verſchiebt im Ausgießen den Sand, wodurch die vorher gemachte Vergleichung ganz in Unordnung kommt. An dem Schlagen und Abreiben iſt nicht weniger gelegen, daß ſolches zu rechter Zeit geſchehe; das

das Schlagen, wenn nähmlich der Gyps ſeine gehörige Bindung zum erſten und zweyten Mahl zeigt; das Reiben und Glätten aber zu der Zeit, da ſich die obern Theile noch zuſammen reiben laſſen.

Man rechnet auf jede 45 Quadratfuß Eſtrich, ſo $1\frac{3}{4}$ Zoll dick, 1 Malter Gypskalk. Sollte aber das Eſtrich etwas dicker oder dünner gemacht werden, nimmt man nach Proportion mehr oder weniger Kalk, wie aus folgender Tabelle zu erſehen iſt.

Von 1 Malter	Kalk	bekommt man	64	Quadratf.	$1\frac{1}{4}$	Zoll dick.
—	—	—	53	—	$1\frac{1}{2}$	—
—	—	—	45	—	$1\frac{3}{4}$	—
—	—	—	40	—	2	—
—	—	—	36	—	$2\frac{1}{4}$	—

Hrn. Prof. Penthers Bananſchlag. §. 156.

Herr Landbaumeiſter Angermann, hat in ſeiner allgem. pract. Civilbaukunſt, Halle 1766, gr. 8. S. 423, folgende Berechnung:

Mit 1 Sfl. Gyps,	Brl. Mß.	könn.	12 □ f. Fläche	$2\frac{1}{2}$ Z.	dick	begoſſ. werd.
—	—	—	30	—	1	—	—
—	—	—	$19\frac{3}{4}$	—	$1\frac{1}{2}$	—	—
—	—	—	$14\frac{3}{4}$	—	2	—	—

In einer Stunde kann ein Mann 8 Quadratfuß Fläche mit Gyps begießen.

Für Gypsböden zu gießen, und den Sand zur Vergleichung des Fußbodens einzutragen, kann billigmäßig folgender Arbeitslohn bezahlt werden:

In der 1ten Etage,	für 100	Quadratfuß,	8 Gr.
— 2 —	—	—	10 —
— 3 —	—	—	12 —

Es muß aber das Waſſer in der Nähe, und höchſtens nicht über 100 Schritt von dem Gebäude entfernt ſeyn, ſonſt muß man für das Waſſertragen oder Fahren beſonders bezahlen.

Hrn. Landbaum. Huth Unterricht zu Bananſchlägen, I Th. Halberſt. 1777, f. S. 67.

Will man die Fußböden zierlicher haben, pflegt man gefärbten Gyps dazu zu nehmen, wovon ich unter dem Art. **Gyps** handeln werde.

Die Gypsböden ſind in den Wohnzimmern bürgerlicher Leute, oder auch Domeſtiken, welche ſich nicht allemahl der größten Reinlichkeit zu befleißigen pflegen, den Fußböden von Dielen oder Bohlen, aus vielen Urſachen weit vorzuziehen; und zwar aus folgenden Urſachen. 1) Die Gyps-Böden, wenn ſie ihre gehörige Stärke haben, und nicht gemißhandelt werden, können, wie aus der Erfahrung bekannt iſt, in einem Gebäude, welches ſein gehöriges Fundament hat, an 200 Jahre dauern, da hingegen die Fuß-Böden von fichtenen Dielen und Bohlen, nachdem ſie ſtark angegriffen werden, nur 40 bis 50 Jahre dauern, und alſo 4 neue Fußböden von Holz, gegen einen wohlgemachten Fußboden von Gyps, gerechnet werden müſſen. Die eichenen und büchenen Dielen ſind zwar dauerhafter, als die fichtenen, wenn man bey letztern zu verhüten weiß, daß ſie der Wurm nicht anfrißt; ſie werfen ſich aber auch, und werden krumm, wo ſie in Zimmern oft gewaſchen werden. 2) In dem erſten oder unterſten Stockwerke, in Häuſern, welche tief liegen, übertreffen die Fußböden von Gyps insbeſondere die Fußböden von Holz, weil die daſelbſt aufſteigenden Dünſte, wo nicht wenigſtens der Grund unter den Dielen, 1 Fuß hoch, mit reinem trocknen groben Kies oder andern Sande ausgefüllt iſt, die Unterlagen oder Rippen unter ſolchen Fußböden, zugleich nebſt den Dielen angreifen, und in wenig Jahren faul machen. Auch in den übrigen Etagen, ſonderlich, wo die Zimmer viel geſcheuert werden müſſen, dienen die Fußböden von Gyps zu der Conſervation des Gebälkes nicht wenig, denn die Fußböden von Holz trocknen ein, und bekommen in den Fugen weite Oeffnungen, wodurch ſich bey dem Scheuern das Waſſer an die zwiſchen den Balken befindlichen mit Lehm und Stroh bewickelten Staken zieht, wo die Feuchtigkeit ſich lange aufhält, und endlich durch die Fugen zwiſchen den Dielen, zu nicht geringem Nachtheil der Geſundheit, ausdunſtet. Das Schlimmſte iſt, daß ſolche verſchloſſene Feuchtigkeit, ſonderlich, wo oft und mit Ausgießung vielen Waſſers geſcheuert wird, nicht allein die Stacken, ſondern auch das Gebälke angreift, und vielmahl verurſachet, daß man neue Balken einziehen muß. Sollten jemanden ja die Eſtriche im Winter zu kalt ſeyn, ſo dürfte nur eine gute Fußdecke darüber geleget werden. 3) Die Eſtriche haben bey einem unvermutheten Brande und Feuersgefahr auch den großen Nutzen, daß das Feuer nicht ſo leicht von obenher das Gebälke ergreifen kann, als wenn ſolches mit Dielen getäfelt iſt. Endlich 4) ſind auch, wie bereits erwähnt worden iſt,

die

die Eſtriche an ſolchen Orten, wo man einen guten Gyps in der Nähe haben kann, ſonderlich bey ſehr anwachſendem Holzpreiſe, wohlfeiler als die Fußböden von Dielen und Bohlen, wo nicht bey der erſten Anlage, doch in Anſehung deſſen, daß ein Gypsboden 4 neue Fußböden von fichtenen Dielen aushält.

Die Fußböden von Gyps werden gemißhandelt, wenn man mit Eiſen oder dergleichen Werkzeugen darauf kratzet, oder wenn man dieſelben mit ſcharfem Sande oft ſcheuert, und dadurch die geglättete und feſt geriebene Oberfläche lädirt. Denn, wenn die feſte Kruſte weggeſchliffen iſt, wird das Eſtrich vielmahls ſtaubig, weil es inwendig nicht ſo dicht, ſondern porös iſt. Noch nachtheiliger iſt es den Eſtrichen, wenn man eine ſchwere Laſt oder Gewicht darauf niederwirft. Denn ein Eſtrich lieget allemahl an den Wänden, wo es ſich feſt geſpannet hat, mehr auf, als in der Mitte, wo es, wenn ſich ein von Eichenholze oder ſonſt ſchwaches Gebälke, durch das Gewicht des dazwiſchen befindlichen Lehmes ein wenig geſenket hat, mehrentheils ſchwebet. Es muß alſo nothwendig das Eſtrich durch einen heftigen Stoß einen Bruch und Riß bekommen, weil es nicht wie Holz, oder dergleichen Materie, biegſam iſt.

Hannov. Magaz. v. J. 1764, St. 94.

Von Eſtrichen auf Getreideböden, ſiehe **Korn-Boden.**

Ein gemeiner Eſtrich auf dem Erdboden in einem Gebäude, wird folgender Geſtalt bereitet. Man läßt die Erde 2 Schuh tief ausgraben, und den Raum mit alten Kalk und Aſche ausfüllen und feſt einſtampfen; ja, damit es feſt genug werde, treibt man hin und wieder kleine eichene Pfähle ein, damit der Grund nicht nachgebe; vermiſchet alsdann kleine Kieſel- oder andere feſte Steine mit 1 Drittel Mörtel, und ſchlägt davon einen Unterzug 9 Zoll dick; vermiſchet nachher klein zerſchlagene Ziegelſteine mit $\frac{1}{4}$ Mörtel, und macht den zweyten Guß wenigſtens 6 Zoll dick. Jeden Guß ſtampfet man mit dem größten Fleiße ein.

Oder, man macht den Grund auf jetztgedachte Art erſtlich feſt, und gießt darauf den Unterzug; auf dieſe ſtreuet man Kohlen, und ſtampfet ſie wohl ein; ver-

miſchet ſodann Kalk, Sand und Aſche mit Waſſer, und gießt den andern Guß $\frac{1}{2}$ Fuß dick, ſo hat man ein Eſtrich, welches ſich mit Wetzſteinen polieren läßt, und wohl ausſieht.

Die Alten machten den erſten Guß, über welchen die Kohlen geſchüttet werden, in der Mitte etwas erhaben, und legten an den Seiten Canäle an, wodurch ſie die angezogenen Feuchtigkeiten abführen konnten.

Um ein Eſtrich auf einer Decke zu ſchlagen, wird vorher quer über die Balken ein doppelter breterner Boden geleget, und ſelbiger, ſo gut als möglich, bey den Fugen verwahret, daß kein Staub und Sand durchfallen möge; alsdann überſtreuet man denſelben mit klarem Sande, oder, welches noch beſſer iſt, mit Häckerling, Farnkraut, u. d. gl. ebnet dieſen, und überzieht ihn mit grob geſtoßenen und mit Kalk vermiſchten Ziegelſteinen, treibt dieſen Boden recht derb, und wenn er trocken iſt, übergießt man ihn zuletzt mit Kalk, welcher durch Ochſenblut angemacht iſt, davon er denn ganz glatt, und ohne einige Riſſe wird. Dieſe Eſtriche kann man, damit ſie noch beſſer ausſehen, mit Oehlfarbe anſtreichen.

Eſtriche unter freyem Himmel auf einen Altan, werden faſt wie die andern gemacht, nur daß nach dem erſten Guſſe der ganze Platz mit Pflaſterziegeln beleget wird. Auf dieſe wird der Guß von Sand, Kalk und Aſche gemacht, und derb geſchlagen. Sodann läßt man es völlig trocknen, und pflaſtert es wieder mit Ziegeln, welche man vermittelſt eines Kittes verbindet. Dieſer Kitt beſteht in folgendem. Man löſchet Kalk in alten Leinöhl ab, und miſchet Quark, zerſtoßenes Glas und klein zerſtoßene Kieſelſteine, nebſt geſiebten Hammerſchlag, darunter. Wenn nachher bey großer Sonnenhitze die Ziegel ſehr erwärmt ſind, zerläßt man Harz, Terpenthin und Wachs in einem Tiegel, und beſtreicht die Ziegel damit, wenn es zu kochen anfängt,

anfängt, continuirt auch damit ſo lange, als ſich etwas davon noch in die Ziegel hinein zieht. Andere bedienen ſich auch nur des Leinöhls, und miſchen etliche Loth Terpenthin, Colophonium und Harz darunter. Noch beſſer iſt es, wenn man große Werkſtücke, an ſtatt der Ziegel, dazu nimmt.

Das **Eſtrich von Lehm**, iſt beſonders zu den oberſten Böden der Wirthſchaftsgebäude, wie auch der Schaf- und anderer Viehſtälle, ingleichen in den Wohnſtuben der Bauerhäuſer, dienlich. Vermittelſt der **Lehmdecke in Wirthſchaftsgebäuden und Vieh-Ställen**, kann überhaupt bey Feuersbrünſten das ganze untere Gebäude, auch öfters das Vieh und Hausgeräth gerettet werden, wenn ſolche tüchtig und dick genug geſchlagen, hauptſächlich aber die beyden Ecken der Balken wohl verkleibet worden, daß ſolche nicht durchbrennen können. Ein ſolches Eſtrich muß wenigſtens 4 Zoll dick, und auf allen Seiten unter dem Dache alles wohl und mit größter Sorgfalt verſchmieret werden, damit, wenn auch das Dach abbrennt, doch die Decke, Balken und Wände erhalten werden können, wenn nur einige Leute beym Einſtürzen des Daches zugegen ſind, welche die Köpfe oder Ecken der Balken, in welche die Sparren eingezapft geweſen ſind, zu löſchen und zu retten ſuchen.

Wenn die Treppen und Stiegen auſſer den Vieh-Ställen angeleget werden, ſo iſt auch bey entſtehendem Brande das Vieh in den Ställen, durch Hülfe der dicken Eſtriche, beſſer zu erhalten, indem man das bey einer Treppe durchfallende Feuer noch eher dämpfen kann, wenn ſolches nur nicht ſogleich in den Strohmiſt fällt, und alſo zu geſchwinde um ſich greift.

Ueber Ställen wird die Decke ſorgfältig ausgeſtaket, aber etwas ſtärker Stakholz dazu genommen, als zu den gewöhnlichen Wänden. Dieſe Staken werden nicht mit Lehmfladen bewunden, ſondern es wird nur

darüber Lehm, mit Stroh gemiſcht, getragen, dergeſtalt, daß derſelbe, wenigſtens 1 Zoll hoch, alle Balken, Windriſpen und Schwellen bedeckt. Wo die Säulen und Sparren in der Schwelle ſtehen, da leget man Eiſenblech unter, damit es nicht ſo leicht zünden kann.

Schleſ. ökon. Sammlungen, 12 St. Bresl. 1756, 8 S. 310, f. Hrn. Keferſtein Anfangsgründe der bürgerlichen Baukunſt für Landleute, Lpz. 1776, gr. 8 S. 241.

Vom Nutzen der Eſtriche auf Schafſtällen, wird im Art. Schaf, noch ein und das andere vorkommen.

Wenn in den Wohnſtuben der Bauerhäuſer ein Lehmboden geleget werden ſoll, wird der rohe Lehm mit Sand vermenget, und ſo hoch ausgeworfen, als man den Boden haben will. Wenn man ſodann Waſſer darauf gegoſſen hat, läßt man ihn durch Pferde oder Ochſen wohl treten. Alsdann wird er mit einem hölzernen Schlägel feſt zuſammen gearbeitet. So wie er nach und nach, wenn er geebnet iſt, trocken wird, und etwa hin und wieder berſtet, wird ein wenig Sand dünn übergeſtreuet, welches man mit dem Schlägel hinunter bringt, und ſo fortfährt, bis er völlig hart und trocken wird.

Schwed. ökon. Wochenblatt, Greifsw. 1765, 8. S. 261.

Die ausgeſtakte und ausgekleibete Decke eines Zimmers wird ein **ſchwebendes Eſtrich** oder **Schweb-Eſtrich** genannt, weil es zwiſchen zweyen Balken gleichſam ſchwebet.

In der Schweitz wird der oberſte Boden eines Hauſes **Eſtrich** genannt.

Eſturgeon, ſiehe **Stör.**

Eſula, **Wolfsmilch**; ſ. **Euphorbie**, No. 19.

Etable, ſiehe **Stall.**

Etabli, Etablie; ſiehe **Werktiſch.**

Etabliſſement, heißt überhaupt die Aufrichtung oder Feſtſetzung einer Wirthſchaft, eines Handels oder Nahrungsgeſchäftes; insbeſondere aber, wenn ſich ein Frem-

der

der an einem gewiſſen Orte anſeƷt, und ſeine eigene Handlung anfängt, oder auch eine Manufactur, Fabrik und Factorey, oder eine ſo genannte Loge, oder ein Comtoir anleget und errichtet; dergleichen beſonders die großen und privilegirten europäiſchen Handlungs-Compagnien hin und wieder in Oſt-Indien, in der Levante, u. ſ. w. angeleget haben. Alſo haben die Portugieſen ſich zuerſt unter den europäiſchen Völkern in Oſt-Indien niedergelaſſen; die Franzoſen und Engländer aber ziemlich wichtige Etabliſſements auf den guineiſchen Küſten angeleget ꝛc.

Bisweilen aber wird das Wort **Etabliſſement** auch für das durch ſolche Unternehmung erworbene Vermögen, oder auch für ein beſonderes Glück darin, genommen. In ſolchem Verſtande ſpricht man: **Wer hätte meinen ſollen, daß dieſer Kaufmann, bey ſo geringen Capitalien ein ſo großes Etabliſſement in der Handlung hätte machen ſollen?** d. h. daß er ſo viel Vermögen hätte gewinnen ſollen? **Ich will kein anderes Etabliſſement für meinen Sohn, als meinen Laden und Credit,** anſtatt, daß man ſagt, er werde reich genug bey dieſen Dingen ſeyn.

Etage, Etage, der Gaden, das Geſchoß oder Stockwerk eines Hauſes oder Gebäudes.

In ganz ſchlechten Häuſern, darf eine Etage nicht wohl unter 9 Fuß im Lichten genommen werden. Es iſt zwar eine Erſparung bey der Feuerung oder Heiƺung der Zimmer, wenn ſie niedrig ſind; allein, ſie ſind auch deſto ungeſunder. In gewöhnlichen Bürgerhäuſern macht man die Etagen 12 Fuß im Lichten, nud ſteigt mit ſolcher Höhe, nachdem ein Gebäude anſehnlicher, und der Beſiƺer vornehmer iſt, bis auf 16 Fuß im Lichten, und noch wohl darüber. Die zweyte Etage, oder Bel-Etage, wird wohl etwas höher als die untere genommen, weil in derſelben gemeiniglich die vornehmſten

Zimmer angebracht werden, welches theils der freyern Ausſicht wegen, theils auch darum geſchieht, weil man dadurch dem Getöſe der Straßen etwas entfernet wird. Siehe auch Entreſol.

Eine Etage, welche halb in, halb über der Erde befindlich iſt, wird ein **Erdgeſchoß** oder **Kellergeſchoß**, Fr. Etage ſouterain, oder ſchlechtweg Souterrain, genannt. Die Souterrains macht man über der Erde nicht gern über 8 Fuß, damit die Freytreppen nicht zu hoch fallen; unter 6 Fuß nimmt man nicht, damit die Kellerfenſter noch mit einer Einfaſſung Platz haben. Sollen ſie aber nur zu Kellern, und nicht zu Zimmern dienen, dürfen ſie nicht einmahl 6 Fuß über der Erde ſeyn. In der Erde können ſie 4 bis 8 Fuß tief liegen, nachdem man die Gewölbe hoch oder niedrig haben, und mehr oder weniger Koſten anwenden will.

Die erſte Etage über der Erde, welche mit der Straße, oder dem Platze, wo ſie ſteht, beynahe in gerader Linie fort läuft, wird die **Unteretage**, das **Unter-Geſchoß**, Fr. Etage au rez de chauſſée, wenn ſie aber ſchon etwas mehr erhaben iſt, un étage bas genennet.

Was bey den Deutſchen das zweyte Stockwerk heißt, heißt bey den Franzoſen le premier étage; und das ſecond étage der Franzoſen iſt bey uns das dritte Geſchoß.

Etage, iſt auch ein Wort, welches die Gärtner von der erſtgedachten Benennung in der Baukunſt entlehnet haben, und wodurch ſie anzeigen wollen, wie man ſich bey Verſchneidung der Bäume verhalten ſolle. Sie ſagen nähmlich, ſie müßten ihre Bäume, es mögen entweder Zwergbäume ſeyn, oder die man zu Spalieren braucht, nicht allzu geſchwinde in die Höhe ſchießen, ſondern nur nach und nach von Jahren zu Jahren aufwachſen laſſen; und dieſes nennen ſie ſodann **Etagen-** oder **Stockweiſe wachſen laſſen**, Fr. laiſſer monter les arbres par étages. Sonſt aber brauchen die Gärtner dieſes Wort auch von den Wurzeln. Sie ſagen

z. E. es iſt genug, wenn ein Baum nur eine einzige Etage oder Reihe gute Wurzeln, d. i. ſolche Wurzeln hat, die rings herum aus dem Fuße heraus gehen, ſo, daß er ſonſt weiter keine mehr, weder höher, noch niedriger, über einander hat; Fr. c'eſt aſſez d'un ſeul étage de bonnes racines.

Etain, ſiehe Zinn.

Etalage, Etaler, Etau; ſiehe **Auslegen.**

Etalon, ſiehe **Hengſt.**

Etalonner, ſiehe **Aichen.**

Etalons, ſiehe unter Baliveau.

Etamer, ſiehe **Verzinnen.**

Etamet, Eſtamet, Stamet, eine Art geringer wollener Zeuge, welche hin und wieder in Frankreich, ſonderlich aber zu Chalons an der Marne, und in ſelbiger Gegend, fabriciret werden, und, wenn ſie von dem Stuhle kommen, 1⅞ Ellen von Chalons breit ſeyn müſſen, damit ſie, wenn ſie gehörig gewalkt worden ſind, noch 3½ Viertel oder ⅞ pariſer Ellen breit liegen.

Etamin, Fr. Etamine, iſt eine Art dünner, wollener, auf Leinwandart gewebter Zeuge, ſo vom Zeug- und Raſch-Macher aus guter gewaſchener und gekämmter Wolle zur Kette, und aus gefetteter und gekämmter zum Einſchlag, gemacht wird. Er iſt durchgängig ¾ Ellen breit, wovon aber etwas in der Wäſche einläuft. Wird derſelbe ausdrücklich vom Kaufmanne beſtellt, ſo macht man ihn auch zuweilen breiter. Jedes Stück wird insgemein 105 Ellen lang gewebet, weil dieſe Länge zu 3 oder auch 4 ganzen Mannskleidern hinreicht.

Man theilt die Etamine bey uns gemeiniglich in dreyerley Gattungen ein, als: doppelt- oder extrafeine, mittelfeine und ordinäre. Das Garn zur Kette des **ordinären Etamins** iſt fünfſtückig, und wiegt, bey der oben gedachten Länge, etwa 7 Pfund. Die Kette hat 27½ Gang, jeden Gang zu 32 Faden gerechnet. Der Einſchlag iſt ſechsſtückig, und wiegt 7 bis 8 Pfund.

Zur Kette des **mittelfeinen Etamins** nimmt man ſechsſtückiges Garn. Sie wiegt etwa 6 Pfund, und hat 29 Gänge, zu 32 Faden. Der Einſchlag iſt ſieben= bis achtſtückig, und wiegt etwa 10 Pfund. Das Garn zur Kette des **doppelt=** oder **extrafeinen Etamins** iſt ſiebenſtückig, und 7 bis 7½ Pfund ſchwer. Die Kette hat 32 Gänge, zu 32 Faden. Der Einſchlag iſt zwölfſtückig. Der gemeine Etamin bekommt keine Walke, ſondern wird nur gewaſchen, alsdann gefärbt, und hiernächſt entweder gepreßt, oder auf der Karey=Maſchine appretirt. Zuweilen läßt man den extrafeinen auf dem ſo genannten Kalander glätten, und alsdann bekommt er den Nahmen **Damis** oder **Tamys**. Er hat ein ſehr glänzendes Anſehen, ſo daß man denſelben, wenn man ihn in der Ferne ſieht, für Seiden=Zeug halten ſollte; denn das öftere Kalandern und die ſtarke Preſſe haben ſeine Oberfläche dergeſtalt geplättet, daß er ſich nicht allein von der Glanzſeite ſeidenartig anfühlen läßt, ſondern daß ſich auch ganz und gar keine Wollenhärchen darauf ſehen laſſen. Dieſer geglättete Etamin hat ſich ſeit einiger Zeit ſehr, insbeſondere bey dem Frauenzimmer, beliebt gemacht.

Die Zubereitung des Etamins, findet man in Hallens Werkſtäte der heutigen Künſte, 2 Band, Brandenb. und Lpz. 1762, 4. S. 174, in Jacobſſons Schauplatz der Zeug=Manufact. in Deutſchl. 2 Band, Berl. 1774, gr. 8. S. 317 — 326, und in Sprengels Handwerke und Künſte, 14ter Samml. Berl. 1776, 8. S. 74 — 76, ausführlich beſchrieben.

Dieſer Zeug iſt ſehr wohlfeil, und koſtet die Elle roh 3 bis 4 Gr. wenn derſelbe aber appretirt und gefärbt wird, 5 bis 6 Gr. In der zu Potsdam 1740 errichteten Etaminmanufactur, waren im J. 1774, 5 Stühle im Gange, welche 52 Stück zum Stande brachten, die auf 1000 Rthl. geſchätzet wurden.

Der Etamin wird zu Kleidungsſtücken, oder zum Futter dazu, gebraucht. Es werden auch Kratätſchen=

Säcke,

Säcke, oder Patronen der Kanonen, daraus gemacht; zu dieſem Behuf aber wird er nur unappretirt und ungefärbt genommen.

Es gibt noch eine Art Etamin, die man **gewalkten**, oder **Walk-Etamin** nennet, und zu der ſo genannten Walkarbeit oder zu den tuchartigen Zeugen gehört. Er wird zum Theil vom Raſchmacher, aber auch vom Tuchmacher, gewebet. Er iſt ¾ Elle breit, und die Kette bekommt 28 Gänge, jeden zu 32 Faden. Man webet ihn wie den gewöhnlichen Etamin, walkt ihn etwa 1 Stunde mit grüner Seife, ſchickt ihn alsdann in die Farbe, gibt ihm in dem Rahmen einen Strich, noppt ihn hierauf, und gibt ihm eine heiße Preſſe.

Jacobsſon, a. ang. O. S. 321, fgg.
Sprengel, a. ang. O. S. 338.

In Frankreich hat man, auſſer den ganz wollenen Etaminen, auch ganz ſeidene, imgleichen halb ſeidene und halb wollene. Unter dieſen letztern iſt entweder der Aufzug von Seide und der Eintrag von Wolle, oder dieſer von Seide und jener von Wolle. Bey noch andern und gewöhnlichern iſt der Aufzug halb ſeiden und halb wollen, der Eintrag aber ganz wollen. Unter den ſeidenen ſind einige, welche man Voile nennt, ganz von roher Seide, ſo wie ſie von den Gehäuſen des Seidenwurmes kommt. Dieſer leichte Zeug, welcher nicht gekreuzt iſt, beſteht aus einem Aufzuge und Eintrage, die mit dem Schiffe auf einem Stuhle von 2 Schemeln, ſo wie der Camelot und die Leinwand, fabriciret werden. Man hat auch Etamine, welche ganz von Seide, und eine Gattung von glatten Kreppen ſind, wozu aber die Seide nicht ſo ſehr gedrehet iſt, als bey den rechten Kreppen. Dieſe Art kommt inſonderheit von Lyon und Avignon, und es bedienet ſich das Frauenzimmer derſelben zu Leibbinden und Kopfzeugen bey der Trauer. Den Verordnungen nach, ſollen dieſe Etamine, ſowohl im Aufzuge, als im Eintrage, von guter reiner Seide, und ⅝ oder wenigſtens ½ Elle breit, jedes Stück aber 80 bis 82 pariſer Ellen lang ſeyn. Die ganz wollenen, oder von Seide und Wolle gemiſchten, werden vornehmlich zu Amiens, Angers, Blois, Chalons, Mans, Poitiers, Reims, und an vielen andern Orten verfertigt. Obgleich durch verſchiedene Verordnungen die Länge und Breite der Stücke von allen dieſen Etaminen auch auf einen

gewiſſen

gewiſſen und beſtimmten Fuß geſetzt iſt, wovon beſonders in Savary Dictionaire, Th. II, S. 331, nachzuleſen iſt: ſo unterlaſſen doch die Arbeiter nicht, deren von 11 bis zu 60 Ellen, und noch darüber, zu machen, welches aber vermuthlich nur zur Erleichterug der Arbeit, oder den Debit davon bequemer zu machen, in Abſicht auf den verſchiedenen Gebrauch, wozu ſie dienlich ſind, geduldet wird.

Die Etamine erhalten auch, nach Beſchaffenheit ihrer Güte, ihrer Arbeit, ihres Gebrauches u. ſ. f. unterſchiedliche Nahmen. Es gibt z. E. eine Art von Etaminen, welche man Etamines à voile, oder Schleier-Etamine, nennet, weil die Nonnen viel davon zu ihren Schleiern gebrauchen, welche ganz von Wolle und insgemein ſchwarz ſind, und meiſtentheils von Reims gebracht werden, wovon es aber wieder unterſchiedene Sorten gibt. Die erſte Art von dieſen Etamines à voile ſind die klärſten, und werden ſonſt auch Batardes genennet. Die zweyte Art heißt Demi-Fortes, und die dritte Art Fortes, Burats oder Burates. Ob man ſie aber gleich Etamines à voile nennt, ſo wird ihrer dennoch eine ziemliche Menge zu Halstüchern für die Reiter und Dragoner, inſonderheit von den Batardes und Demi-Fortes, verbrauchet; denn die andern werden am gewöhnlichſten zu Haushabiten, Unterfuttern, Sommer- und Trauerkleidern, u. ſ. w. gebrauchet.

Sonſt gibt man den Etaminen auch noch folgende Beynahmen, wodurch man ſie unterſcheidet. Man nennet

1. Etamine buratée, buratmäßigen Etamin, eine Art von braun und weißen, und ganz wollenen Etaminen, die mit kleinen, aber faſt nicht merklichen, Würfeln, wie Rautenblätter faßonirt iſt, dergleichen zu Reims und anderwärts fabricirt werden.

2. Etamine camelotée, camelotartigen Etamin, welcher wie Camelot getüpfelt iſt, nur daß bey einigen die Tüpfelchen größer, und bey andern kleiner ſind. Beyde Arten werden gemeiniglich weiß gemacht, und hernach mit unterſchiedlichen Farben, ſonderlich aber ſchwarz, gefärbet. Der größte Theil von dergleichen Etaminen kommt von Mans, Lude und Nogent-le Rotrou, und wird am gewöhnlichſten zu Kleidern für Kirchen-Bediente gebraucht.

3. Etamines fortes, ſtarke Etamine, die man auch gemeiniglich Crepons d'Angleterre, engliſche Crepons, oder Etamines jaſpées, jaſpirte oder jaßpißartige Etamine, nennet. Ihr Eintrag iſt von Wolle, und der Aufzug halb von Wolle, und von einer gleichmäßigen Farbe, wie der Eintrag,

trag, und halb von Seide, aber von einer Farbe, welches eben verurſachet, daß ſie gleichſam auf Jaſpißart ſpielen. Sonſt werden dieſelben auch Virées ſimples, oder einfache Virees, zum Unterſchiede der ſo genannten Virées double ſoie, oder doppelten Virees, genannt. Die Wolle, welche dazu gebraucht wird, ſoll durchaus keine andere, als natürliche engliſche, ſeyn. Die erſten Etamine dieſer Art, die man in Frankreich geſehen hat, ſind aus England gekommen; heut zu Tage aber nennet man ſie mit den Nahmen des Königreiches, wovon ſich ihre erſte Erfindung herſchreibt. Doch werden ſie faſt alle in Frankreich, ſonderlich zu Alenßon, Amiens und Angers fabricirt. Daß ſie aber auch mit unter den Crepon gerechnet werden, geſchieht daher, weil ſie ein wenig krauſer, als die gemeinen Etamine, ſind.

4. Etamines foulées, gewalkte Etamine, ſind ſolche, welche man, nachdem ſie vom Stuhle gekommen ſind, durch die Walke hat gehen laſſen, welches ſie rauher und ſtärker als die andern machet. Sie ſind insgemein, ſowohl im Aufzuge als Eintrage, ganz von Wolle.

Es wird auch zu Reims und in Auvergne, ſonderlich aber zu Olliergues, Cunchac, Saurillanges und Thiers, eine Menge ſchlechter und ganz wollener, aber doch ſehr dünner und ungleicher Etamine verfertigt, welche vornehmlich zu Beuteltuch dienen, um Mehl, oder Brühen, Milch und andere dergleichen Säfte durchzubeuteln, daher ſie denn auch, wegen dieſes doppelten Gebrauches, Bluteaux und Bouillons genannt werden; wiewohl ſie auch zu Schiffs-Flaggen und zu Gürteln für die Bothsleute gebraucht werden, nachdem ſie blau, roth, oder auf andere Arten, gefärbet werden. Sonſt ſind die Bluteaux oder Bouillons von ſiebenerley verſchiedener Breite, die aber durch Nummern unterſchieden werden; z. E. die von No. 6 haben nur ¼; die von No. 9, ⅓; die von No. 13, ½ Elle und 1 königl. Zoll; die von No. 15, 1½ Viertel; die von No. 18, ½ Elle weniger $\frac{1}{12}$; die von No. 20, ½ Elle und $\frac{1}{12}$; und die von No. 30½ Elle und ½ Viertel. Von jeder Nummer aber gibt es grobe, mittlere und feine. Es ſind zwar auch dieſe Sorten von Etaminen, denen durch die Generalreglements, die Manufacturen betreffend, vorgeſchriebenen Längen und Breiten ſo wenig, als der Schau und Stämpelung unterworfen, ſondern hiervon durch ein beſonderes Arrêt des königl. Statsrathes, v. 13 May 1673, den Kaufleuten und Arbeitern in obbemeldeten Provinzen zum Beſten, entbunden worden; indeſſen iſt gleichwohl ihre gewöhnlichſte

lichſte Länge von 15 bis 16 Ellen. Ob auch ſchon dieſe Bluteaux und Bouillons von keinem großen Werthe ſind, ſo geben ſie doch einen ziemlich wichtigen Gegenſtand der Handlung ab, indem damit ſowohl in Frankreich ſelbſt ein groſſer Vertrieb, als auch beträchtliche Verſendungen in fremde Länder, vornehmlich nach Deutſchland, über Lyon geſchehen. Man fabricirt auch zu Reims und in Lyon gewiſſe Etamine von roher Seide, welche ebenfalls, Mehl, Stärke und Liqueurs durchzubeuteln, dienen.

5. Etamines glacées, glänzende oder Glanz-Etamine, ſind ſehr leicht. Ihr Eintrag iſt von einfärbiger Wolle, der Aufzug aber von einer andern farbigen Seide; dergleichen aber ſonſt nirgends, auſſer zu Amiens, gemacht werden. Sie liegen ½ Elle breit, und die Stücke haben 32 Ellen in der Länge.

6. Etamines indiennes oder des Indes, indianiſche Etamine, kommen mit den Schiffen der franzöſiſchen Compagnie aus Indien, und ſind ſeidene Stoffe von 3½ Ellen in die Länge, und $7\frac{1}{16}$ in die Breite.

7. Etamines naturelles, natürliche Etamine, wozu die Wolle nicht gefärbt iſt, ſondern ſo, wie ſie von den Schafen kommt, verwebet wird.

8. Etamines rayées, geſtreifte Etamine, die mit Streifen von unterſchiedener Farbe verſehen, ſehr leicht, und ganz wollen ſind. Dergleichen werden bloß zu Reims gemacht.

9. Etamines teintes, gefärbte Etamine, wovon entweder die ganz fertigen Stücke, oder vorher das Garn, oder auch nur die Wolle dazu gefärbet wird. Die weißen Etamine dürfen aber nicht unmittelbar ſchwarz gefärbet, ſondern müſſen vorher mit Waid, oder blau, gefärbet werden, welches an der blauen Roſe zu erkennen iſt, die der Färber an einem Ende des Stückes laſſen muß.

Endlich gibt es auch einen faßonirten Zeug, nach Art der Etamine, Bout oder Brut d'Etamine genannt, welcher an einigen Orten in Frankreich, fabricirt, und womit ſonderlich zu Lyon ein ziemlich ſtarker Handel getrieben wird.

Ein Zeugmacher, welcher ſich bloß auf das Etaminmachen leget, wird ein **Etaminmacher**, Fr. Etaminier, genannt.

In Frankreich werden dieſelben in zweyerley Sorten unterſchieden, nähmlich in ordentliche Etaminmacher, und in ſo genannte Etamines Bourgeois, oder in ſolche, die nicht zur Innung der ordentlichen Etaminmacher gehören,

ſondern

ſondern eine Gattung von Privilegirten ſind, dergleichen ſich zu Reims verſchiedene befinden.

Etampe, ſiehe Geſenke.

Etançon, ſiehe Griesſäule. Stütze.

Etang, ſiehe Fiſch-Teich.

Etape, ſiehe Stapel.

Etat, (Bau-) ſiehe Th. III, S. 669, fgg.

— (Civil-) ſiehe Th. VIII, S. 181, fgg.

— (Kammer-) ſiehe in K.

Etau, ſiehe Schraubſtock.

Eté, ſiehe Sommer.

Eteignoir, ſiehe Dämpfer.

Eternelle, ſiehe Sonnengoldblume.

Eteule, ſiehe Stoppel.

Etiquette, Etiquette, bey den Kauf- und Handelsleuten, ein Stückchen Papier oder Pergament, welches man an einer Sache anheftet, um ſich bey Gelegenheit ihres Preiſes oder ihrer Güte zu erinnern.

Im Geld- und Wechſelhandel, pflegen die Caſſiere der Banquiers dergleichen Etiquetten oder Zettelchen auf die Geldbeutel zu binden, oder zu heften, welche ihr Gewicht und die darin befindliche Summe, auch wohl zuweilen die Perſon, von der ſie ſolche empfangen haben, anzeigen. Siehe Geld-Sack. Gleichergeſtalt iſt es auch in der Waarenhandlung, und inſonderheit bey den Krämern, oder denen, die en detail handeln, gebräuchlich, an die Stücke Zeug oder auf die Packete von Waaren eine Etiquette zu binden oder anzuheften, welche die Nummer oder das Zeichen des Kaufmannes enthält, worunter ſie den wahren Preis davon verbergen. Man füget auch wohl darauf das Ellenmaß vom ganzen Stücke bey, und wie viel bereits davon abgenommen worden iſt. Von den Apothekern werden ebenfalls ſolche Etiquetten oder Zettelchen auf die Gläſer, Büchſen und Schachteln, zur Unterſcheidung der darin befindlichen Arzeneyen, und zum Behuf des Gedächtniſſes, angeleimet.

In der Statskunſt, wird dieſes Wort heut zu Tage hauptſächlich gebraucht, die allgemeine Anordnung eines Hofes für die Lebensart des regierenden Herrn und ſeiner Familie, für die Ehre, die er ſich erweiſen läßt, für die Aemter, für die Verrichtungen und den Rang der Hofleute, für die Aufnahme der Fremden, für die Vorzüge, die einem jeden zugeſtanden werden, und für die bey allen Gelegenheiten zu beobachtenden Ceremonien, zu bezeichnen. Zuweilen ſind dieſe Anordnungen nach Art der Geſetze geſchrieben, wie das alte burgundiſche Ceremoniel, davon man noch an dem wieneriſchen und ſpaniſchen Hofe die Merkmahle ſieht; zuweilen gründen ſie ſich auf eine beſtändig beobachtete Gewohnheit. Daß dieſe Sachen im Ganzen in Richtigkeit gebracht werden, iſt gar nicht unvernünftig. Die Ordnung iſt allemahl der Verwirrung vorzuziehen; aber daß man auch aus der Etiquette den wichtigſten Gegenſtand machen wolle, daß man gewiſſenhaft ſtreng über die Beobachtung einer eiteln Ceremonie ſey, daß die regierenden Herren ſich ſelbſt, ihre Familie und Bediente zu bloßen Triebwerken machen, die ſich nur nach mechaniſchen Geſetzen bewegen, und daß der Rang und die Geburt allein Vorzüge haben ſollen, an die das Verdienſt, das edelſte Erbtheil der Menſchlichkeit, nicht denken darf, das iſt, meines Erachtens, höchſt lächerlich. Man kann nicht ohne Ekel alle Ausſchweifungen leſen, welche die Etiquette in Spanien erzeugt hat. Ich will nur ein einziges Beyſpiel davon anführen. Philipp der Dritte ſaß ganz ernſthaft neben einem Kamine, in welchen der Hofſtubenheitzer eine ſo große Menge Holz geworfen hatte, daß der Monarch vor Hitze hätte erſticken mögen. Seiner Hoheit war es nicht anſtändig, aufzuſtehen und um Hülfe zu rufen; die für denſelben Tag beſtellten Bedienten hatten ſich entfernet, und die geringern Bedienten durften nicht in das Gemach hinein. Endlich erſchien der Marquis von Pobar, dem der König befahl, das Feuer auszulöſchen. Aber dieſer entſchuldigte ſich, unter dem Vorwande, daß ihm die Etiquette eine ſolche Verrichtung nicht erlaube,

laube, er müſſe den Herzog von Uſſeda rufen. Der Herzog war hinaus gegangen, die Flamme nahm überhand, und der König ſtand lieber dieſe Pein aus, als daß er ſeiner Würde etwas vergeben hätte. Aber er erhitzte ſich das Blut dermaßen, daß er des Morgens darauf die Roſe am Kopfe mit heftigen Fieberanfällen bekam, welches ihn 1621 im 24ſten Jahre ſeines Alters dahin riß.

Man könnte noch viel andere ähnliche Beyſpiele anführen, welche in der That nicht ſo ſchlimm, aber vielleicht noch lächerlicher ſind. Gleichwohl haben alle dieſe Lächerlichkeiten bisher einige Höfe von ihren veralteten Vorurtheilen in Anſehung der Etiquette nicht heilen können; und die Vernunft hat ihnen vergeblich durch den Mund manches Statsmannes ſo oft geſagt, daß eine jede Ausſchweifung im Ceremoniel lächerlich würde, und daß der orientaliſche Stolz, anſtatt groß zu ſcheinen, vielmehr für eine Nichtswürdigkeit angeſehen würde, ſeitdem der philoſophiſche Geiſt in Europa Fortgang gewonnen hat; daß man die Größe der regierenden Herren nicht mehr nach dem äuſſerlichen Glanze und nach gezwungenen Stellungen beurtheile; daß die beſtändige Vorſtellung der königlichen Würde ein theatraliſches Spiel wäre, welches die Prinzen den Schauſpielern überlaſſen hätten; daß die viele Zeit, welche man auf die Beobachtung einer ſtrengen Etiquette verwende, für die Regierung des States verloren gehe; daß die wahre Größe allezeit einfach und natürlich wäre, und daß das Anſehen der Würdigkeit das einzige ſey, welches ſich für Monarchen ſchicke. Man ſieht ſelten einen Hof, der bey ſeiner Etiquette dieſen billigen Mittelweg, welcher in allen Dingen die Vollkommenheit ausmachet, gewählt hätte.

Des Freyherrn v. Bielefeld Lehrbegriff der Staatskunſt, 2 Th. Breßl. und Leipz. 1777, gr. 8 S. 474, fgg.

Etoffe, ſiehe Gar-Brühe. Stoff. Zeug.

Etoile, ſiehe Stern.

Etoquiau, Etoteau; ſiehe Halter.

Etouffade, Eſtouffade, eine Art Eſſen, da man Tauben, Kapaune, Kalb- oder Lamm-Fleiſch ꝛc. nachdem es wohl geklopfet, geſalzen, mit Mehl beſtreuet, in braun gemachter Butter oder mit Speck geröſtet worden, in Fleiſchbrühe allmählich gekochet, und allerley Gewürz, Wein, Citronenſchalen, auch einige gute Kräuter hinzu thut und damit aufkochen läßt.

Etouffement, ſiehe **Erſticken.**

Etouffoir, ſiehe **Kohlendämpfer.**

Etoupe, ſiehe **Werg.**

Etourgeon, ſiehe **Stör.**

Etourneau, ſiehe **Stahr.**

Etranguillon, die Bräune bey Pferden; ſiehe Th. VI, S. 333, fgg.

Etrave, ſiehe unter **Steven.**

Etreignoir, ſiehe **Leim-Zwinge.**

Etrenne, ſiehe **Hand-Kauf. Trink-Geld.**

Etreſſe, eine etwas graue franzöſiſche Papierſorte, welche beſonders für die Kartenmacher, die ſich ihrer zum Innern der Karten bedienen, verfertigt wird, und die Größe des ordinären Karten- oder Topf-Papiers (Cartier ordinaire, oder Papier au pot) hat. Dieſe Papier-Sorte heißt auch Treſſe, Trace und Main brune.

Etrier, ſiehe **Bügel. Seigbügel.**

Etrille, ſiehe **Striegel.**

Etrivière, ſiehe **Steigbügelriemen.**

Etronçonner, ſiehe **Abköpfen.**

Etſch, ein Fluß in Italien; ſ. unter **Italien.**

Etter (*), ein nur in einigen oberdeutſchen Gegenden, beſonders in Oberſchwaben und am Oberrheine übliches Wort, die Gränzen, die Einfaſſung eines Ortes, beſonders die Gränzen der Dorf- und Feldflur, und die innerhalb

(*) Dieſes alte Wort lautet in den gemeinen oberdeutſchen Mund-Arten Ether, Eder und Jder. Es iſt ſehr alt, und kommt unter andern ſchon in dem longobardiſchen Geſetze vor, wo für Etterzaun, Derzon, in beſſern Ausgaben aber Iderzon ſtehet.

nerhalb derſelben gelegenen Grundſtücke zu bezeichnen. Inner **Etters**, innerhalb des Dorfes, der Feldflur u. ſ. f. Auſſer **Etters**, auſſerhalb derſelben. Daher der **Etterzaun**, der Gränzzaun, das **Etterkreutz**, das Gränz-Kreutz, der **Etterzehend**, der kleine Zehend oder Schmahlzehend, ſo innerhalb der Gärten und deren Befriedigung wächſt.

Etui, ſiehe **Beſteck. Futteral.**

Etourgeon, ſiehe **Stör.**

Etuvée, gedämpfte Speiſe, ſ. Th. VIII, S. 638, f.

Andere nennen Etuvée, diejenige Zubereitung der Fiſch- oder Fleiſch-Speiſen, da man ſie in einem guten Weine, mit Zwiebeln, Champignons und Gewürzen, über einem Feuer kochen läßt, deſſen Flamme in die Caſſerole oder Schüſſel ſteigen muß, damit der Wein abbrenne.

Etzen, oder, wie es eigentlich geſchrieben werden muß, **Aetzen** (*); ein Wort, welches heutiges Tages in gedoppelter Gattung üblich iſt.

I. Als ein Activum. 1. Für ſpeiſen, zu eſſen geben, in welchem Falle es aber nur noch von den Vögeln, größtentheils bey den Jägern üblich iſt. Imgl. durch Futter locken, **ätzen** oder **anätzen**. S. Th. I, S. 438, f.

2. Durch Säuren oder freſſende Dinge einfreſſen laſſen, beitzen. In dieſem Verſtande wird **ätzen**, Fr. Graver à l'eau forte, am häufigſten bey den Kupferſtechern gebraucht, wenn ſie allerley Zeichnungen in das

 Kupfer

(*) Aetzen ſcheint das Frequentativum von **aaßen** zu ſeyn, ſo fern ſolches ehedem das Activum von eſſen war, und ſpeiſen bedeutete. In dieſer thätigen Bedeutung kommt azan und azzan ſchon bey dem Notker und noch ältern Schriftſtellern vor; dagegen eſſen bey dem Kero und den folgenden Schriftſtellern mehrentheils ezzan lautet. Die oberdeutſchen Mundarten ſprechen dieſes Zeitwort in der erſten Bedeutung nach ihrer Art auch **atzen** aus. Aichinger unterſcheidet **äzen** oder **azen**, eſcare, ohne Grund von **ätzen**, oder **etzen**, ſcalpere. Aetzen bedeutet beiſſen oder eſſen machen, es mag nun ſolches eigentlich, oder figürlich durch Säuren geſchehen, ſo wie beitzen, beiſſen machen bedeutet.

Kupfer **ätzen**, d. i. durch Scheidewaſſer einfreſſen laſſen, welches ſie mit einem fremden Kunſtworte auch **radieren** zu nennen pflegen. Daher **Aetzgrund** der Grund von Firniß oder Wachs, welcher auf das Kupfer getragen wird, damit das Scheidewaſſer nicht weiter freſſe, als ihm vorgeſchrieben worden iſt, und **Aetzwiege**, welches eben ſo viel iſt, als **Aetzbret**, weil die Kupfer-Platte, wenn ſie hinein gelegt und mit Scheidewaſſer begoſſen worden iſt, vermittelſt der bogigen Füße, welche dieſes Werkzeug hat, in derſelben gleichſam gewieget wird, die Kraft des Scheidewaſſers dadurch zu vermehren. Ein mehreres hiervon ſiehe unter **Radieren**.

Von der Eiſen-Aetzkunſt, oder vom Aetzen oder Einätzen auf Eiſen und Stahl, ſiehe **Blau, angelaufen** und **Damascener Arbeit**.

II. Als ein **Neutrum**, mit dem Hülfsworte **haben**, für eſſen oder freſſen. In dieſer Bedeutung kommt es größtentheils nur noch bey den Jägern vor, welche es von den Raubthieren gebrauchen, dagegen ſie von dem Rothwildbrete **äßen**, oder **ſich äßen**, ſagen; ſiehe Th. I, S. 27.

Etzſtein, eine Benennung, welche zwey künſtlichen Producten, nähmlich dem alkaliſchen Aetzſteine, und dem ätzenden Silberſteine, gegeben wird.

Der **alkaliſche Aetzſtein**, L. Lapis cauſticus, Cauterium potentiale, Sal cauſticum, Cauſticum commune fortius, oder Ruptorium commune, Fr. Pierre à cautere, iſt ein feuerbeſtändiges alkaliſches Salz, welches durch den Kalk geſchärft, und durch das Austrocknen und durch die Schmelzung aller Feuchtigkeit beraubt worden iſt. Das Alkali, welches man zu dieſer Bereitung gebraucht, iſt gemeiniglich Pottaſche. Man macht aus ſelbiger mit ungelöſchtem Kalke eine Lauge, wie die Seifenſiederlauge, und läßt hernach dieſe in einem kupfernen oder ſilbernen Gefäße bis zur Trockne abrauchen, worauf man die trockne Materie nimmt, und in einem

Schmelztiegel fließen läßt, bis ſie ſich, wie geſchmolzenes Wachs, in einem ruhigen Fluſſe befindet. Sodann gießt man ſie in ein Becken, ſchneidet ſie, indem ſie noch warm und weich iſt, geſchwinde in Stücke, und verwahrt ſie ſogleich in einer gläſernen Flaſche, welche mit einem gläſernen Stöpſel wohl verſtopft wird.

Wenn dieſes Alkali eine halbe oder drey Viertel Stunden lang auf die Haut gebracht wird, ſo nagt es dieſelbe, und macht darauf eine ſchmerzhafte harte Rinde, beynahe eben ſo, als wenn man ſich verbrannt hätte. Man bedient ſich deſſen auch, Fontanelle zu ſetzen.

Der ätzende Silberſtein, auch **Höllenſtein** genannt, L. Lapis infernalis, Fr. Pierre infernale, iſt ein beitzendes Mittel, welches verfertiget wird, indem man die Silberkryſtallen durch das Schmelzen von allem ihren Waſſer der Kryſtalliſation befreyet.

Wenn man Silberſtein machen will, ſo nimmt man Silberkryſtallen, und thut ſie in einen guten Schmelztiegel, welcher nach Beſchaffenheit der Menge der Materie, die man ſchmelzen will, wegen des ſehr beträchtlichen Aufſchwellens, welches ſich im Anfange dieſes Schmelzens eräugnet, groß ſeyn muß. Man ſetzt dieſen Schmelztiegel in eine Kohl-Pfanne, oder einen Ofen, welcher ſehr wenig ziehen muß, und mitten in eine ſehr kleine Menge glühender Kohlen, indem dieſe Kryſtallen ſehr ſchmelzbar ſind, und eine allzu große Wärme dem Silberſteine nachtheilig ſeyn würde. Die Materie fließt anfänglich ſehr ſchnell, wallt und ſchwillt ſehr auf. Im Anfange vornehmlich muß die Wärme ſehr gemäßigt ſeyn, weil ſonſt ein Theil überlaufen würde, welcher wie Salpeter auf den Kohlen ſchmelzen, und wovon das Silber ſich alsdann reduciren würde. Nach und nach vermindert ſich das Aufwallen, und man kann alsdann das Feuer ein wenig vermehren, wenn es nicht ſo ſtark iſt, daß die Materie in einen ruhigen Fluß kommen kann. Sobald ſie ſich in dieſem Zuſtande befindet, gießt man ſie in eine eiſerne Form, welche zu dieſem Gebrauche beſtimmt iſt, und die man anfänglich ein wenig erwärmt und inwendig mit Talg beſtrichen hat. Man läßt den Silberſtein darin kalt und feſt werden, nimmt ihn ſodann heraus, und verwahrt ihn in einer gläſernen Flaſche, welche mit einem gläſernen Stöpſel verſtopft wird.

Man gibt dem Silberſteine die Geſtalt kleiner Cylinder oder Bleyſtifte, welche ungefähr 1 Linie dick ſind, weil der Wundarzt, der ſich deſſen bedient, um das ſchwammichte Fleiſch in Wunden und Geſchwüren zu beſtreichen, denſelben in ein Bleyſtiftfutteral ſtecket, um ihn nicht mit ſeinem Finger, welchen er dadurch verletzen würde, zu berühren. Die Form zu dem Silberſteine iſt demnach ſo gemacht, daß ſie ihm dieſe Geſtalt geben kann. Sie beſteht aus 5 oder 6 hohlen Cylindern, welche ſenkrecht neben einander ſtehen, und auf welche eine Rinne paßt, in welche man die Materie gießt, um ſie auszufüllen. Dieſe Form beſteht aus 2 Stücken, welche der Breite nach genau auf einander paſſen, und deren jede ſo viel von dem halben hohlen Cylinder, als die andere, hat. Nach dieſer Einrichtung kann man, wenn der Silberſtein geformt und kalt geworden iſt, die ganzen Cylinder leicht erhalten, indem man die beyden Theile der Form von einander nimmt.

Wenn man zur Bereitung des Silberſteines ein Silber nimmt, welches Kupfer bey ſich hat, ſo beitzt oder ätzt derſelbe nicht ſo gut, als wenn er von reinem Silber gemacht worden iſt. Ja, die Erfahrung lehret, daß ein aus unreinem Silber bereiteter Aetzſtein bisweilen bösartige Geſchwüre verurſache.

Etzwaſſer, womit man verſchiedene Figuren, Wapen und Landſchaften in Glas ätzen kann, wird folgender Maßen bereitet. Wenn der Salpetergeiſt durch die Deſtillation bereits in die Vorlage herunter gegangen iſt, treibt man ihn zuletzt mit ſtarkem Feuer, und gießt ihn, wohl dephlegmirt, (weil er das gemeine Glas angreift) in eine waldenburgiſche Flaſche; nachgehends ſchüttet man einen pulveriſirten böhmiſchen Smaragd (welcher pulveriſirt in der Wärme grün leuchtet,) darein, und ſetzt es wieder 24 Stunden in warmen Sand. Unterdeſſen nimmt man ein mit einer Lauge von allem Fette gereinigtes Glas, faſſet daſſelbe rings um den Rand, ungefähr einen Finger hoch, mit Wachs ein; gießt nachher das ſcharfe Aetzwaſſer darauf, daß das Glas fein gleich allenthalben bedeckt ſey, und läßt es darauf eine Zeitlang ſtehen: ſo greift es alsdann das Glas an, und das mit Schwefel und Firniß gezeichnete bleibt erhaben und anaglyphiſch ſtehen.

Euer. Der ehemahlige Gebrauch, die andere Perſon, ſie mochte nun einfach oder vielfach ſeyn, **Ihr** zu nennen, hat ſich in einem Falle noch in Briefen und ſolchen Kanzelleyſchriften erhalten, in welchen man dergleichen Perſonen durch ein Abſtractum unmittelbar anredet. In dieſem Falle ſetzt man denſelben das Poſſeſſivum **euer** vor, und weil alle Abſtracta weibliches Geſchlechtes ſind, deſſen Fämininum **euere** oder **eure**. **Euere,** oder **Eure Königliche Majeſtät geruhen** allergnädigſt. **Euerer,** oder **Eurer Excellenz Nutzen erfordert es.** Die neuere Höflichkeit erfordert es nun einmahl, das Zeitwort, wenn es ſich auf die angeredete Perſon beziehet, im Plural zu ſetzen, wenn gleich die Perſon nur einfach iſt. **Euere Excellenz haben befohlen,** nicht **hat.** Wird von dieſer Perſon a's von einer abweſenden geſprochen, ſo werden ſtatt **euer** die beziehenden Fürwörter **Sein** und **Ihr** gebraucht.

Gemeiniglich pflegt man das **euer** in dieſem Falle abzukürzen, und da hat ſich noch die alte Schreibart, da man **ewer, ewere,** ſchrieb, erhalten. **Ew. Majeſtät, Ew. Excellenz, Ew. Hochedelgebohren,** für **Ew. Majeſtät,** u. ſ. f. Mit dieſer Schreibart hat ſich an den meiſten Orten auch noch die alte oberdeutſche Declination dieſes Fürwortes erhalten, da es in allen Endungen **euer** lautete. **Euer Durchlaucht Nutzen erfordert es,** für **Euerer** oder **Eurer.**

Eugenia, ſiehe **Jamboſenbaum.**

Eulchen, ſiehe unten, S. 688.

Eule (*). 1. **Eigentlich**, ein Raubvogel mit einem großen Kopfe, befiederten Füßen und weiten Ohren, ſo

(*) Der Nahme dieſes Vogels lautet bey den Minneſingern Weule, in **Boxhorns** Gloſſen Uwi'a, bey dem **Notker** Hiuuuelu, im Niederſ. Uule, im Holländ. Uyl, im Engl. Owl, im Franz. Hulotte, im Nord. Ugle, im Schwed. Ugla, im Latein. Vlula. Er iſt eine Nachahmung des heulenden Geſchreyes dieſes Vogels, welches ſchon den alten verdächtig und vorbedeutend war. Bey dem **Pictorius** heißt die Eule auch Hürru, und im Franz. auch Hibou. Im gemeinen Leben wird die Eule auch das Leichhuhn oder Leichenhuhn, Niederſ. Liikhoon, genannt, weil ihr Geſchrey eine bevorſtehende Leiche verkündigen ſoll.

bey Tage blind iſt, und nur bey der Nacht ſieht, zu welcher Zeit er auch auf ſeinen Raub ausgeht, daher er auch **Nachteule**, L. Noctua, genannt wird. Beſonders wird die braune Eule von mittlerer Größe, mit glattem Kopfe, roſtfarbenem Körper, und ſchwarzen Kreiſe um den Stern des Auges im gemeinen Leben die **Eule** ſchlechthin genannt.

Die Eulen machen in der Ordnung der Vögel ein eigenes Untergeſchlecht der Raubvögel aus. Auſſer dem claſſiſchen Kennzeichen, daß ſie 3 Zehen vorn, und einen hinten, einen krummen Schnabel und ſtark gekrümmte Fangklauen haben, unterſcheiden ſie ſich vornehmlich durch ihre äuſſerliche, wunderliche und faſt lächerliche Geſtalt. Einige ſcheinen Hörner zu haben, bald an den Ohren, bald an den Augen, bald auf der Naſe, welches aber eigentlich lange, hörnerähnliche Federn ſind. Einige ſcheinen einen Schleyer über dem Geſichte zu haben, und noch andere haben ein Geſicht, faſt wie eine alte Frau in einer Nacht-Cornette. Zu dieſem Anſehen tragen die großen Augen vieles bey, welche nicht, wie bey andern Vögeln, zur Seite, ſondern, wie bey Menſchen, mehr vorwärts ſtehen. Ihre viele und dicke Federn vermehren dieſe ſonderbare Bildung. Da die Eulen zur Nachtzeit am beſten ſehen, ſo hat man ſie mit dem allgemeinen Nahmen der **Nacht-Raubvögel** beleget; indeſſen ſehen ſie auch bey Tage etwas, welches neuerlich durch Erfahrungen auſſer allen Zweifel geſetzt iſt; doch ſind ihre Augen von ſo großer Empfindlichkeit, daß das Tageslicht dieſelben zu ſtark angreift, und ſie folglich blendet. Dabey aber iſt es auch hingegen gewiß, daß ſie ohne alles Licht, wenn nähmlich die Nächte recht ſtockfinſter ſind, gar nicht ſehen. Alle Eulen haben hiernächſt ein ſehr feines Gehör, vielleicht das feinſte unter allen Thieren, wenigſtens unter den Vögeln. Am Schnabel ſind beyde Theile, der obere und untere beweglich, wie bey den Papageyen. Es hat der

obere von beyden Seiten ſtarke Muſkeln, die ihn aufheben und niederlaſſen; daher können ſie mit dem Schnabel ſtark klappern. Die Eulen rauben und fangen die ganze Nacht, wenn es weder äuſſerſt finſter, noch auch Mondlicht iſt, und zwar allerley kleine Vögel, Krähen, Haſen, Kaninchen, Maulwürfe, Fledermäuſe, Mäuſe, Schlangen, Eidechſen, Fröſche, u. ſ. w.

Die Arten der Eulen ſind ziemlich zahlreich, und wir können uns noch nicht rühmen, ſie alle zu kennen. Der Hr. Graf von Büffon theilet ſie in zwey Hauptgeſchlechter ein, in die Ohr- oder Horn-Eulen, und in glattköpfige oder ungehörnte Eulen. Die **Ohr- oder Horn-Eulen** haben insgeſammt an jeder Seite des Kopfes einen ohrförmigen, gerade aufſtehenden Haarbuſch, den ſie willkürlich bewegen können. Die **glattköpfigen** haben dergleichen nicht; ihr Kopf iſt rund, ohne Federbüſche und ohne hervorſtehende einzelne Federn. Die Ohreulen theilet Hr. von Büffon in dreyerley Arten: die große, die mittlere und die kleine Ohreule. Die glattköpfige ſetzt er auf fünf Arten: die gemeine Nachteule oder große Baumeule, die graue Eule, die Kirch- oder Schleyer-Eule, die große Buſcheule, und das Käutzchen. Dieſe Arten werden insgeſammt in Europa angetroffen; und die meiſten in fremden Welttheilen kommen mit dieſen Arten überein. Da ich mich in eine ausführliche Beſchreibung aller bekannten Eulenarten nicht einlaſſen kann, ſo verweiſe ich, in Anſehung deſſen, auf Herrn **von Büffon Naturgeſchichte der Vögel, 3ten Band, nach der Ueberſetzung und Verbeſſerung des Herrn** *D.* **Martini, Berl. 1775, gr. 8. S. 27—116, auf eben derſelben 2 Theil nach der Ueberſetz. des Hrn.** *D.* **Oehme, Lpz. 1776, gr. 4. S. 83-128,** und auf den **2ten B. des neuen Schauplatzes der Natur, Lpz. 1776, gr. 8. S. 713-720;** und führe von unſern europäiſchen Eulen nur kürzlich dasjenige an, was mir der eigentlichen Abſicht meines Werkes gemäß zu ſeyn ſcheint.

Die **große Ohreule**, der **Uhu, Schuffut, Schuhu**, die **Adlereule, Bergeule, Steineule**, der **Großherzog**, l. Strix Bubo *Linn.* Bubo maximus *Charlet.* Noctua maxima *Friſch.* Holl. Schuifuit, Fr. Le Grand Duc, grand Chat-huant, grand Hibou cornu, iſt die größte unter den Horneulen, etwas kleiner als der gemeine Adler, und hat am Kopfe zwey herauf ſtehende, 2½ Zoll lange Federbüſche. Sie iſt am Geſchrey fürchterlich, um ſo viel mehr, wenn bey Stille der Nacht keine Stimme eines andern Thieres gehöret wird. Sie hält ſich vornehmlich auf hohen Felſen und wüſten Thürmen, und oben auf den einſamſten Bergen auf, von wannen ſie ſelten auf das flache Land herunter kommt. Sie niſtet gern in Klüften hoher alter Mauern, in Felſenhöhlen, ſelten in hohen alten Bäumen. Ihr Neſt iſt etwa 3 Schuh weit, aus Wurzeln und Reiſern zuſammen geflochten, und inwendig mit Blättern gefüttert. Man findet darin 1 bis 3 Eyer, von Farbe wie der Vogel. Die Jungen ſind ſehr gefräßig, und die Alten treiben ihre nächtliche Jagden mit vieler Geſchicklichkeit. Sie gerathen oft in einen Kampf mit den Weihen, werden aber immer Meiſter über ſie und über die Beute, die ſie ihnen abnehmen. Sie können das Tageslicht weit beſſer, als andere Nacht-Raubvögel, vertragen, und pflegen daher des Abends früher auszufliegen, des Morgens aber ſpäter zurück zu kommen. Bisweilen findet man den Uhu im Gedränge ganzer Schwärme von Krähen, die ihn im Fluge verfolgen und zu tauſenden umringen (*). Er hält ihren Anfall muthig aus, ſchreyet noch ſtärker als ſie, und zerſtreuet ſie endlich oft dadurch, daß er, bey anbrechender Dämmerung eine dieſer Krähen fängt und zerfleiſchet. Daß dieſe Eulen zuweilen die Urſache des ſo genannten **wüthenden Heeres** ſeyn, ſiehe im Art. **Heer.**

Die

(*) Daher das Sprichwort: **Wie die Eule unter den Krähen**, d. i. unter Leuten, von denen man verfolget oder verſpottet wird.

Die Falkeniere bedienen ſich des Uhu, um den Hühnergeyer anzulocken. Man bindet ihm einen Fuchs-Schwanz an, um ſeine Figur noch ſeltſamer zu machen. Er fliegt nicht hoch über der Erde, und läßt ſich lieber auf dem Felde, als auf irgend einem Baume, nieder. Der Geyer ſieht ihn von fern, ſchießt von ſeiner Höhe zu ihm herab, nicht um auf ihn zu ſtoßen, ſondern ſeine auſſerordentliche Figur gleichſam zu bewundern. Hierzu nimmt er ſich Zeit genug, daß ihn der Jäger zum Schuß bekommen, oder durch die Raubvögel, die man auf ihn los läßt, ſtoßen laſſen kann. Auch halten die meiſten Fa anenmeiſter in ihren Faſanerien einen Uhu, den ſie an einem freyen Orte in einem Gitter beſtändig auf einem Geſtelle haben, damit ſich die Raben und Krähen um ihn verſammlen, die Jäger aber Gelegenheit erhalten mögen, deſto mehrere dieſer lärmenden Vögel, welche die jungen Faſanen ſehr beunruhigen, zu ſchießen. Um aber dieſes, ohne die Faſanen zu erſchrecken, thun zu könnnen, bedient man ſich eines Blaſerohres oder einer Windbüchſe.

An einigen Orten gebraucht man den großen Uhu, und, in deſſen Ermangelung, auch die kleinern Arten, die Krähen auf den Krähenhütten zu ſchießen. Man nährt nähmlich einen Uhu, und ſetzt ihn an einem ſtillen Tage zu allen Jahrszeiten, beſonders aber im Herbſte, auf eine von Stein oder Holz halb unter der Erde gebaute, und mit grünem Raſen bedeckte Hütte, um welche vor den gelaſſenen Schießſcharten abgelaubte Bäume (Hackreiſer) ſtehen. Sobald nun die Krähen ihren Feind ſehen, verſammeln ſie ſich in großer Anzahl, um auf ihn zu ſtoßen, und ſetzen ſich auf die Hackreiſer, wo ſie von den in der Hütte verſteckten Jägern ohne Mühe und Kunſt in großer Menge geſchoſſen werden können. Oft verſammeln ſich auch andere Raubvögel, als: Lerchengeyer, Hühnergeyer, Neuntödter, Aelſtern u. ſ. w. und werden gleichfalls getödtet.

Die

Die **mittlere Ohreule**, der **kleine Schuffut**, die **Kautzeule**, oder das **Käutzlein**, l. Noctua minor aurita *Scop.* Aſio ſ. Otus *Charlet.* Strix Otus *Linn.* Fr. Le Hibou, Moyen Duc, Chouette à oreilles, Chat-huant de bruyeres, hat, wie der große Uhu, zu beyden Seiten an den Ohren, einen aus 6 vorwärts gerichteten Federn beſtehenden, kleinern, nicht über 1 Zoll langen Buſch. Der Vogel an ſich iſt auch kleiner, ungefähr ſo ſtark, als eine Krähe, und wiegt in allem nur 20 Loth. Sie wohnt gemeiniglich in alten verfallenen Gebäuden, Felſenhöhlen, hohlen Bäumen und dicken Waldungen auf Bergen. Sie bauen ſelten eigene Neſter, ſondern legen ihre Eyer in die Neſter anderer Vögel, als: der Aelſtern, Raben, Weihen ꝛc. Dieſe Eule iſt eigentlich diejenige, der man ſich am liebſten bedienet, um die Vögel zu dem Vogelherde herbey zu locken.

Die **kleinſte Ohreule**, **Baum- Stock- oder Waldeule**, das **gehörnte Käutzchen**, l. Scops, Noctua ſaxatilis, Fr. Huette, Hulotte, Le petit Duc, Hibou à oreilles courtes, iſt nicht größer, als eine Droſſel oder Amſel, und hat an den Ohren viel kürzere Federbüſche, die an jeder Seite nur aus einer kleinen Feder beſtehen. Dieſe Eulen gehen in ganzen Truppen, ziehen im Herbſte in andere Gegenden, und kommen im Frühjahre wieder. Sie gehen gern nach ſolchen Gegenden, wo es viele Feldmäuſe gibt, auf welche ſie am liebſten jagen.

Unter den ungehörnten Eulen, kommt zuerſt die **Nachteule**, **braune** oder **graue gemeine Eule**, **große Baumeule**, **gemeine graue Buſcheule**, **Mäuſeeule**, l. Vlula Strix, Strix communis, Fr. Hulotte, als die größte von dieſen Arten. Den Sommer über hält ſie ſich beſtändig in Wäldern und hohlen Bäumen auf, des Winters aber zieht ſie ſich in die Wohnungen und Gebäude. Sie lebt von kleinen Vögeln,

geln, Feldmäuſen, leget auch ihre Eyer in fremde Neſter, und bringt gewöhnlich 3 bis 4 Junge aus.

Ihr folgt die **graue Eule, Brandeule, Knarr-Eule**, L. Strix ſtridula, Fr. Chat huant. Ihre graue Farbe iſt heller, als an der vorhergehenden Baumeule. Sie iſt ungefähr ſo groß, als eine Taube, und hat bläuliche Augen. Ihre Stimme iſt nicht ſowohl ein Knarren und Kniрſchen, als vielmehr ein lauter höhniſcher Ruf. Man findet ſie bloß in den Wäldern.

Die **Schleyereule, Kirch- oder Thurm-Eule, Kauzeule, der Waldkauz**, Aluco, Fr. Chouette voilée, Chouette des égliſes, l'Effraye, oder la Fraiſé, unterſcheidet ſich durch die Schönheit ihres Gefieders, welches mit runden Flecken, wie mit Tropfen oder Perlen, beſäet iſt, daher ſie auch die **Perleule** genannt wird; ſie iſt etwas kleiner als die Baumeule, und führt den Nahmen **Schleyereule**, weil ihr Kopf wie mit einem Schleyer umhüllet iſt. Ihre Gattungen ſind an ſich zahlreich, und nicht nur in Europa, ſondern auch in andern Welttheilen befindlich. Sie haben ein kreiſchendes, ziſchendes Geſchrey, welches einem Blaſen ganz ähnlich iſt. Ihre Eyer legen ſie zu Anfange des Frühlinges nicht in Neſter anderer Vögel, ſondern in die Klüfte der Mauern, in hohlen Bäumen, und unter die Dachſparren, an der Zahl 5 bis 7, und nähren die Jungen mit Inſecten und dem Fleiſche von Mäuſen, welche ſie in den Kirchen und andern Gebäuden wegfangen. Im Sommer gehen ſie in die benachbarten Wälder, und ziehen ſich des Morgens in ihren gewöhnlichen finſtern Aufenthalt zurück. Sie fangen ſich oft in den Schlingen und Sprenkeln der Schnepfen und Droſſeln, wo ſie nach den darin hängenden Vögeln gehen, und ſie theils auf der Stelle wegfreſſen, theils mit ſich wegnehmen.

Die **Steineule, große braune Eule, Buſch-Eule, der Steinkauz**, L. Noctua ſaxatilis, Fr. la Chou-

Chouette, la grande Cheveche, iſt eine gemeine Eule, die am meiſten in Steinbrüchen, Felſenklüften und andern zerfallenen Gebäuden in abgelegenen Oertern wohnet, und ſich ſelten nach den Gebäuden und Gehöften ziehet. Man findet ſie auch nicht in Wäldern und hohlen Bäumen. Ihre Augen ſind vortrefflich gelb. Sie leget und brütet im Anfange des Märzes.

Die **kleine Hauseule, das Käutzchen, die Todteneule, Zwergeule, der Todtenvogel**, L. Noctua minima ſ. funerea, Fr. la petite Chouette, petit Hibou, iſt beynahe ſo groß als eine Amſel, wohnet in abgelegenen und verfallenen Gebäuden, in Steinbrüchen, niemahls in hohlen Bäumen, und gleichet in ihren Gewohnheiten völlig der Steineule. Sie fliegt mehrentheils auch bey Tage, wo ſie vor allen andern Nachtvögeln gut ſehen kann, und den Schwalben und übrigen kleinen Vögeln im Fluge nachjaget. Sie bauet ein flüchtiges Neſt auf den alten Mauern, und leget 5 weißgefleckte Eyer. Man nennt ſie den Todtenvogel, weil ſie um Häuſer, wo Leute auf den Tod liegen, herum ſchwärmen ſoll, auch ſich in Kirchen und Begräbnißgewölben aufhält; welches aber falſch iſt, und von der Schleyereule gilt.

Die Eulen werden ohne Barmherzigkeit geſchoſſen, oder gefangen; welches aber unrecht iſt. Sie leben von Mäuſen; zuweilen erhaſchen ſie zwar auch einen Vogel; allein, gegen einen von dieſen fangen ſie gewiß hundert Mäuſe. Und hierbey iſt noch die Frage, ob an dem Vogel, den ſie erhaſcht haben, etwas gelegen ſey? Aber, da man bey der Jägerey alles nur aus dem Geſichtspuncte des Jagdvergnügens beurtheilet: ſo iſt ein kleines Verbrechen der Eulen hinreichend, ihre offenbare Verdienſte hintan, und ihr ganzes Geſchlecht in die Gefahr des Unterganges zu ſetzen. Der einzige Uhu wäre etwa von der Geſellſchaft der nützlichen Eulen auszuſchließen, denn dieſer macht es zu grob; er be-

kům-

kümmert ſich auch nicht ſo viel um die Mäuſe, ſondern trachtet mehr den Haſen und Repphühnern, auch wohl den jungen Rehen, nach.

Hrn. g. R. Reinhards vermiſchte Schriften, 3 St. Frf. und Leipz. 1761, 8. S. 437—439.

Allg. öcon. Forſtmagazin, 5 B. Frf. und Leipz. 1764, gr. 8. S. 300.

Die Eulen, und zwar vornehmlich die großen Kautze, werden, erwähnter Maßen, zu der Leimſtange, imgleichen zum Feld- oder Platt-Baume, womit die kleinen Vögel herbey gelocket und gefangen werden, gebraucht. Sie werden hierzu aus den Neſtern gehoben und jung auferzogen, weil ſich die Alten gar ſchwerlich fangen laſſen. Ihr Fleiſch wird ſelten, oder gar nicht, genoſſen.

Von dem mediciniſchen Nutzen und Gebrauche ihres Fleiſches, Fettes, Blutes, Gehirnes, Galle, Eyer ꝛc. welcher wohl meiſtentheils in leerer Einbildung beruhet, ſ. Chomels öconomiſch- und phyſical. Lexicon, in den Artikeln Käuzlein und Nachteule, und den 1 Th. der Onomat. foreſtalis, im Art. Eule.

Eine ſonderbare Geſchichte von einer Jungfer, in deren Kamiſol der Schneider, auf Veranlaſſung einer Perſon, welche dieſer Jungfer nicht gewogen war, lauter Eulenfedern hatte nähen müſſen, und welche, ſo oft ſie dieſes Kamiſol getragen, eine ſolche Beängſtigung und Unruhe gehabt, daß ſie ſich öfters gar nicht zu laſſen wußte, wird in Hrn. g. R. Büchners Miſcellan. phyſ. med. mathemat. a. d. J. 1730, Erf. 1734, 4. S. 1075, erzählt.

3. Figürlich. a) Eine Art Schmetterlinge, welche ſich nur im Dunkeln ſehen laſſen, und daher auch **Nachtvögel** heiſſen, und eine rauhe Geſtalt haben, werden wegen dieſer Aehnlichkeit im gem. Leben gleichfalls **Eulen** oder **Eulchen** genannt. Sie gehören zu den Phalaenis *Linn.* Siehe **Schmetterling.**

b) Eine Art von Kinderhaube, oder ein viereckiges Tüchlein von feinem Kattun oder andern weißen Zeuge, welches man den Wochenkindern über den Kopf und um das Geſicht zu ſchlagen, und unter dem Halſe zu zubinden

den pflegt. Das übrige, was herab hängt, wird mit eingewindelt. Gemeiniglich ſind dergleichen **Eulchen** vornher, um den Kopf herum gefüttert, und mit kleinen Spitzen oder Kanten beſetzt und friſiert.

Eupatorium verum, græcum oder Græcorum, **Odermennige**; ſiehe Agrimonia.

Euphorbie, brennende Dornpflanze, L. Euphorbia, Tithymalus, Fr. Euphorbe, Herbe au lait, hat ihren Nahmen einem Bruder des Antonius Muſa, **Euphorbius**, dem Leibarzte des mauritaniſchen Königes **Juba**, zu danken, und bedeutet bey **Cordus** das wahre Euphorbium, bey **Linné**, **Ludwig**, **Böhmern** und **Millern** aber eine Gattung Pflanzen mit 12 Staubfäden und 3 Staubwegen, deren Blumenkrone aus 3 bis 4 Blättlein beſteht, und auf dem einblätterigen und bauchigen Blumenkelche ſitzt, und deren Samenkapſel dreykörnig iſt. **Linné** hat 64 Arten, die er wieder in 7 Ordnungen theilet. Die meiſten enthalten einen milchichten, mehr oder weniger ſcharfen Saft. Ich erwähne nur diejenigen, welche wegen ihres Nutzens, oder ſonſt auf andere Art, merkwürdig ſind.

1. **Die ſtachelige dreyeckige Euphorbie, das wahre Euphorbium**, Euphorbia antiquorum, aculeata ſubnuda triangularis articulata, ramis patentibus *Linn.* Euphorbium verum. Sie kommt aus Oſt-Indien. Ihr Stängel iſt zuſammen gepreßt, ſaftig und knotig, wächſt 8 bis 10 Schuh hoch, und treibt viele unregelmäßige drey- oder viereckige, ſich windende Aeſte, welche an ihrem Gipfel etliche wenige Blätter haben. Ihre Blumen ſind weißlich, und fallen bald ab. Sie kann, wie die übrigen ſaftigen Arten, 6 Monathe ohne Schaden auſſer der Erde ſeyn, wenn man ſie ſorgfältig in Käſtchen unter weiche und trockene Dinge pakket. Die beſte Erde für ſie iſt, wenn man ungefähr $\frac{1}{3}$ geſiebten Kalkſchutt, $\frac{1}{2}$ Meer- oder groben Mauer-Sand, und $\frac{1}{2}$ friſche leichte Erde von einem Anger ein

Jahr

Jahr vor dem Gebrauche unter einander miſcht, ſie in kleine Haufen leget und öfters umwendet. Man muß ſich ſehr wohl hüten, die Spitzen der Aeſte zu zerſtoßen, oder zu beſchädigen; wofern aber dieſes geſchehen iſt, muß man ſogleich den ganzen Aſt abſchneiden. Sie erfordert im Winter mehr Wärme und weniger Waſſer, als die übrigen Arten; ſie muß beſtändig im Glashauſe, welches im Winter gemäßigt warm ſeyn muß, bleiben, und bey warmen Wetter friſche Luft bekommen. Man kann ſie aus den abgeſchnittenen Zweigen vermehren, die man im Brachmonathe an den Gelenken von den alten Pflanzen abnehmen, an ihrem verwundeten Ende in Sand oder trockne Erde ſtecken, 10 Tage bis 3 Wochen lang an einen trocknen Ort des Glashauſes legen, und einzeln in kleine Töpfe ſetzen muß, auf deren Boden man Steine oder Kalkſchutt geleget, und welche man übrigens mit der angezeigten Erde angefüllt hat. Man gräbt dieſe Töpfe in ein gemäßigtes Miſtbeet, bedeckt deſſen Fenſter bey heißem Wetter um Mittag, und begießt die Zweige, wenn die Erde trocken iſt, in der Woche ein oder zwey Mahl mäßig. Nach 6 bis 8 Wochen, wenn die Zweige Wurzeln gefaßt haben, läßt man ſie entweder in ihrem Beete, wenn es nicht zu warm iſt, und ſie täglich friſche Luft haben können, oder ſetzt ſie in das Glashaus, begießt ſie, den Sommer über, die Woche zwey bis drey Mahl mäßig, im Winter aber wöchentlich nur ein Mahl.

2. **Die ſtachelige viereckige Euphorbie, das canariſche Euphorbium,** Euphorbia Canarienſis, aculeata nuda ſubquadrangularis, aculeis geminatis *Linn.* Sie wächſt auf den canariſchen Inſeln wild. Ihr Stamm wird in ihrem Vaterlande über 20, auſſer demſelben aber nicht über 7 Schuh hoch, iſt ſehr dick, grün, vier- oder fünfeckig, und dicht mit ſchwarzen krummen Dornen beſetzt. Ihre Aeſte ſind groß und ſaftig, breiten ſich bis 3 Schuh weit aus, und haben

keine Blätter, aber viele ſchwarze Dornen, und an ihrer Spitze grünlich-gelbe Blumen. Man kann ſie, wie die erſte Art fortpflanzen, und muß ſie beynahe eben ſo behandeln. Aus dem Safte dieſer Art bereitet man dasjenige Euphorbium, welches nach England gebracht wird.

3. **Die ſtachelige, nackte und vieleckige Euphorbie der Apotheken, mit doppelten Stacheln,** Euphorbia officinarum, aculeata, nuda multangularis, aculeis geminatis *Linn.* Man findet ſie in Aethiopien und den wärmern Theilen von Afrika. Sie treibt viele gerade, dicke, ſaftige und rundliche Stängel, welche, ſo lange ſie noch jung ſind, 8 bis 10, wenn ſie aber alt werden, gar keine Ecken haben. Ihre Aeſte ſind aus einander geſperrt, ohne gewiſſe Ordnung, wachſen zuerſt horizontal, hernach in die Höhe, und haben an den Ecken kleine krumme Dornen, an ihrem Gipfel aber kleine grünlich-weiße Blumen. Sie kann, wie die erſte Art, fortgepflanzt werden, und erfordert auch beynahe die gleiche Wartung.

4. **Die fackeldiſtelförmige, ſtachelige, vieleckige, nackte, mit einzelnen pfriemenförmigen Dornen beſetzte Euphorbie,** Euphorbia cereiformis, aculeata, nuda, multangularis, ſpinis ſolitariis ſubulatis *Linn.* Sie wächſt in Aethiopien, und kommt in ihren Stängeln und Aeſten mit der vorhergehenden überein, doch ſind ſie etwas zärter. Ihre Dornen ſtehen einzeln, und der Gipfel ihrer Aeſte iſt an jeder Ecke dicht mit Blumen beſetzt.

5. **Die ſtachelige und halbnackte Euphorbie mit Oleanderblättern, deren Ecken ſchief mit Knoten beſetzt ſind; das eckige Euphorbium mit dem breiten Oleanderblatte,** Euphorbia nerifolia aculeata ſeminuda, angulis oblique tuberculatis *Linn.* Sie wächſt in Oſt-Indien wild. Ihr Stängel iſt ſtark und gerade, wird bis 6 Schuh hoch, hat unregel-

mäßige

mäßige Winkel, und treibt nach ihrem Gipfel zu Aeſte, welche mit gekrümmten Dornen beſetzt ſind, und an ihrem Ende längliche, hellgrüne, glatte, unzertheilte und zugeründete Blätter haben, welche im Herbſte hervor kommen und im Frühjahre abfallen, zu welcher Zeit die grünlich-weißen Blumen erſcheinen, welche dicht an den Aeſten ſitzen. Sie kommt mit dem wahren Euphorbium, in der Art, ſie fortzupflanzen und zu behandeln, überein.

Die folgenden Arten haben keine Stacheln.

6. **Die Schlangen-Euphorbie, das Meduſen-Haupt,** Euphorbia Caput Meduſæ, inermis imbricata, tuberculis folio lineari inſtructis *Linn.* Sie iſt in Aethiopien zu Hauſe. Ihre Stängel ſind dick, rund, ſaftig und ſchuppig, werden bis 5 Schuh hoch, und treiben viele eben ſo geſtaltete, gedrehte und über einander gewundene Aeſte, welche an ihrem Gipfel ſchmahle, dicke, ſaftige und abfallende Blätter, und an ihrem obern Theile weiße Blumen haben. Sie muß, wegen der Schwere ihrer vielen und ſaftigen Aeſte, an Stäben gezogen werden. Sie hat ſehr viele Abänderungen.

6. **Die kletternde nackte Euphorbie; die indianiſche Wolfsmilch mit zarten Zweigen, ohne alle Blätter,** Euphorbia viminalis inermis nuda fruticoſa filiformis volubilis, cicatricibus oppoſitis *Linn.* Sie wächſt, wie die folgende, an der afrikaniſchen Küſte wild. Ihre Stängel ſind zart, kegelförmig, dunkelgrün und glatt, winden ſich um alles, was ſie in der Nähe antreffen, herum, werden an 12 Schuh hoch, und treiben nach oben zu kleine nackte Aeſte ohne Blätter. Sie kann, wie die erſte Art, aus abgeſchnittenen Zweigen fortgepflanzt, und muß auch eben ſo behandelt werden; doch iſt ſie zart, und erfordert ein Glashaus.

8. **Die fadenförmige mauritaniſche Euphorbie, die indianiſche ſtaudenartige Wolfsmilch,**

Euphorbia mauritanica inermis ſeminuda fruticoſa filiformis flaccida, foliis alternis *Linn.* Ihre Wurzel treibt viele kegelförmige, ſaftige, zarte, ſchwache, hellgrüne nnd unten nackte Stängel, welche ungefähr 4 Schuh hoch werden, und oben mit länglichen, glatten und unzertheilten Blättern beſetzt ſind. Ihre gelblich-grüne Blumen kommen in kleinen Trauben an dem Gipfel der Aeſte hervor. Sie kommt mit der vorhergehenden, in der Weiſe ſie fortzupflanzen und zu behandeln, gänzlich überein.

9. **Die Euphorbie mit Gelbholzblättern; die amerikaniſche Baumwolfsmilch mit dem Färberbaumblatte,** Euphorbia cotinifolia, foliis oppoſitis ſubcordatis petiolatis emarginatis integerrimis, caule fruticoſo *Linn.* Man findet ſie auf den amerikaniſchen Inſeln, wie auch auf dem feſten Lande, wild. Ihr Stamm iſt gerade, wird bis 7 Schuh hoch, hat eine hellbraune Rinde, und theilt ſich oben in viele Aeſte, welche mit rundlichen, glatten, ſchön grünen, und im Winter abfallenden Blättern beſetzt ſind. Ihre gelbe Blumen zeigen ſich an dem Gipfel der Aeſte, und fallen bald ab. Sie erfordert mit der erſten Art die gleiche Wartung, und kann auch, wie ſie, aus abgeſchnittenen Zweigen fortgepflanzt werden.

10. **Die zweytheilige, mit Johanniskraut-Blättern beſetzte Euphorbie,** Euphorbia hypericifolia dichotoma, foliis ſerratis ovali-oblongis, glabris, corymbis terminalibus, ramis divaricatis *Linn.* Man findet ſie in Oſt-Indien, nach Millern aber auf den meiſten amerikaniſchen Inſeln, wild. Ihre Wurzel iſt jährig; ihr Stamm äſtig, und ungefähr 2 Schuh hoch; ihre weiße Blumen wachſen in kleinen Dolden an den Stielen der Blätter, und ſtehen in dichten Büſcheln beyſammen.

11. **Die zweytheilige haarichte Euphorbie,** Euphorbia hirta dichotoma, foliis ſerrulatis ovatis acu-

acuminatis, pedunculis capitatis axillaribus, caulibus piloſis *Linn.* Sie iſt in Oſt-Indien zu Hauſe, und hat eine jährige Wurzel. Der Stängel iſt haaricht; die ovalen Blätter ſind ſpitzig und eingekerbt; aus den Winkeln treiben Blumenſtiele, und die Blumen ſelbſt ſtellen Köpfchen vor.

12. **Die rundblätterige, dreyſpaltige Dolden-Euphorbie,** Euphorbia Peplus, umbella trifida, dichotoma, involucellis ovatis, foliis integerrimis obovatis petiolatis *Linn.* Sie wächſt in den europäiſchen Kohlgärten und Krautländern wild. Ihre Wurzel iſt jährig. Ihre Blumen zeigen ſich vom May bis in den Chriſtmonath.

13. **Die kleine dreyſpaltige Dolden-Euphorbie,** Euphorbia exigua, umbella trifida, dichotoma, involucellis lanceolatis, foliis linearibus *Linn.* Sie wächſt hin und wieder auf den Aeckern, und iſt der Cypreſſen-Euphorbie ziemlich ähnlich.

14. **Die vierſpaltige Dolden-Euphorbie, Spring-Euphorbie, Springkraut, Spring-Körner, Purgierkörner, Treibkörner,** Euphorbia Lathyris, umbella quadrifida, dichotoma, foliis oppoſitis integerrimis *Linn.* Cataputia minor. Dieſe Art iſt zweyjährig, und wächſt in Italien und Frankreich an Aeckern wild. Ihr Stängel iſt gerade, ſaftig, und an 4 Schuh hoch. Ihre Blätter ſind länglich und glatt, und ſitzen dicht an den Stängeln. Ihre grünlich-gelbe Blumen zeigen ſich im Brach- und Heumonathe. Mann kann ſie leicht durch den Samen fortpflanzen, den man nur ausfallen laſſen darf, und die Pflanzen, wenn ſie aufgegangen ſind, von Unkraut reinigen. Der gemeine Mann pflegt die Samen als ein Purgiermittel zu gebrauchen; ſie wirken aber zu heftig, und ſind daher gar nicht anzurathen.

15. **Die rothblühende ſüße Euphorbie,** Euphorbia dulcis, umbella quinquefida, bifida, involu-

cellis ſubovatis, foliis lanceolatis obtuſis integerrimis *Linn.* Sie wächſt in Frankreich, Italien und Deutſchland an ſchattigen Orten, wird durch das Austrocknen ſchwarz, und iſt ohne Schärfe.

16. **Die Sonnen-Euphorbie**, Euphorbia helioſcopia, umbella quinquefida, dichotoma, involucellis obovatis, foliis cuneiformibus ſerratis *Linn.* Eſula ſoliſequa. Sie wächſt in ganz Europa an ungebauten Orten wild; ihre Wurzel iſt jährig. Ihre Blumen zeigen ſich vom Chriſtmonathe bis in den Brach-Monath.

17. **Die breitblätterige Euphorbie**, Euphorbia platyphyllos *Linn.* Man findet ſie in Deutſchland, Frankreich und England auf Aeckern. Sie iſt nach oben zu ganz grüngelblich.

18. **Die Eſelsmich-Euphorbie**, auch **Eſels-Milch, Eſelswurz, Hundsmilch, Teufelsmilch** und **Wolfsmilch** genannt, Euphorbia Eſula *Linn.* Sie wächſt wild, und blühet im May. Ihre Blätter haben einen anziehenden, weder ſcharfen noch bittern Mandelgeſchmack, und werden von den Ziegen gefreſſen, deren Milch davon eine abführende Kraft erhält. Der ſcharfe Milchſaft, den ſie in Menge bey ſich führt, taugt, Warzen und Hühneraugen zu vertreiben, und gibt verdickt einen Körper, welcher dem Harze der Purgier-Winde (Scammonium) ziemlich nahe kommt. Ihre Samen, deren ſich die Fiſcher bedienen, betäuben, und führen ebenfalls gewaltig ab; ſie werden im Felde von den Soldaten und Bauern gebraucht. Dieſe Pflanze iſt die Wohnung und Nahrung einer eigenen Art von Zweyfaltern.

19. **Die Cypreſſen-Euphorbie**, Euphorbia Cypariſſias *Linn.* Tithymalus Cypariſſus. Sie wächſt auf Hügeln und an trocknen Orten und Wegen wild. Sie blühet vom April bis in den Brachmonath, und hat eine Varietät, welche ſelten blühet, honiggelbe, runde

runde Vertiefungen auf der untern Fläche ihrer Blätter hat, und weniger giftig iſt.

20. **Die Sumpf-Euphorbie, ſtaudige Sumpf-Wolfsmilch, Waſſer-Wolfsmilch,** Euphorbia paluſtris *Linn.* Tithymalus magnus. Sie wächſt an Hecken und ſumpfigen Orten wild. Ihre Wurzel iſt bleibend, und ihr Stängel ſtaudig. Man kann ſie durch die Wurzel fortpflanzen. Sie iſt ehemahls, wie die Eſelsmilch, von den Aerzten verordnet worden.

21. **Die ſtaudige franzöſiſche Euphorbie,** Euphorbia Characias *Linn.* Sie wächſt in Frankreich, der Schweitz und England, wild. Ihre Wurzel treibt verſchiedene ſtaudenartige Stängel, welche ungefähr bis 5 Schuh hoch werden, eine rothe Rinde haben, einen Finger dick, und nach ihren Jahren äſtig ſind.

Der milchichte Saft, welcher häufig aus den Euphorbienpflanzen heraus tröpfelt, wenn man ſie nur auf einige Weiſe verletzet, iſt bey allen Arten, nur die 11te und 15te ausgenommen, mehr und weniger ſcharf. Wenn ſolcher nur die Haut unſers Körpers berühret, erreget er einen Schmerz und rothen Fleck; und wenn ſolcher länger darauf liegen bleibt, frißt er unter ſich und macht Geſchwüre, daher die Aerzte deſſelben und der Pflanze ſelbſt ſich ſelten, oder gar niemahls zu innerlichen Curen bedienen. Auch der äuſſerliche Gebrauch davon iſt jetzt ſeltener geworden, obgleich die Alten ſich dieſes Saftes häufig zu bedienen pflegten. Sonderlich war bey den alten Aerzten das ſo genannte **Euphorbium,** oder der **Euphorbienſaft,** Gummi Euphorbii, im Gebrauche, welches auch noch jetzt nicht allein von den Apothekern, ſondern auch von den Droguiſten, geführet wird. Es beſteht dieſes aus gelblichen, trockenen Stückchen von verſchiedener Größe und Geſtalt, und wird durch das Aufritzen einer, oder mehrerer, von den zuerſt angeführten, ſtacheligen Arten der Euphorbien geſammelt. Einige wollen, daß dieſes der Saft

von der dreyeckigen ſey, Andere aber ſolches von der vielɛckigen, mit doppelten Dornen beſeßten Art herleiten, und Miller behauptet, daß ſelbiges von der canariſchen genommen werde. Alle ſtachelige eckige Arten enthalten vielen, und gleich heftigen, ſcharfen Saft, und daher kann dergleichen aus verſchiedenen geſammlet, und unter einerley Nahmen verkaufet werden. Es iſt aber dieſes Euphorbium ein harziges Gummi, und eben ſo ſcharf und brennend, als der friſche Saft dieſer Pflanze. Und doch haben die neuern Griechen und Araber ſolches innerlich, als ein Purgiermittel, welches die wäſſerichten Feuchtigkeiten abführt, angerathen. Dieſer Gebrauch aber iſt gar nicht ſicher, und ſollte gänzlich unterbleiben; es beſißt dergleichen flüchtige und wirkſame Theilchen, daß der bloße Geruch davon Nieſen erreget, und wenn man etwas Pulver davon in die Naſe zieht, entſteht leicht davon Naſenbluten und anderer Schaden.

Das Euphorbium wirkt, innerlich genommen, dermaßen heftig, daß es oft Entzündung der Gedärme verurſachet, welches an dem grauſamen Reiſſen im Leibe, an einem ungemeinen Schmerze in allen Gedärmen, Stuhlzwange und blutigen Stuhlgängen zu erkennen iſt. Wenn man davon bekommen hat, und gedachte Uebel ſich einſtellen, muß man ohne Zeitverluſt ihren Fortgang hemmen, indem man den Kranken ein ſtarkes Decoct von Gerſte, oder eine Solution von arabiſchem Gummi, oder laues Waſſer, in ſehr großer Menge trinken läßt. Dazwiſchen gibt man ein Glas voll dünne Limonade, oder Waſſer, welches mit Eſſig bis zur angenehmen Säure verſeßt iſt; verordnet Klyſtiere von Kleyen, oder von Waſſer und Butter, oder von eben denen Decocten, die auch zum Getränk dienen. Endlich reibet man auch den Leib mit ſüßem Mandelöhl, und bedienet ſich eines Aufſchlages von Broſamen und Milch, welchen man öfters friſch aufleget. Dieſe Mittel müſſen ſo lange fortgebraucht werden, bis die Zufälle weichen. Hierauf muß der Kranke etliche Tage über Diät halten, und ſich nur von fetten Fleiſchbrühen und dünnen Suppen oder Schleim von Reiß, nähren.

Nachricht von einer Frau, welche, durch Verſehen ihrer Wärterinn, ſtatt des ihr verordneten Trankes, 2 Unzen einer Tinctur von Euphorbium, d. i. einer Auflöſung dieſes äßenden Gummi

in

in Weingeiſt, mit etwas Campher zu ſich genommen, und von Hrn. D. Willis glücklich hergeſtellt worden, aus den Engl. Transact. überſ. ſt. im 6 B. des Brem. Magaz. 1764, 8. S. 112—116.

Diejenigen, welche das Euphorbium zu Pulver zerſtoßen, müſſen daſſelbe ſorgfältig mit einigen Tropfen Eſſig anfeuchten, und das Geſicht von dem Mörſer wenden, weil die davon fliegenden Theilchen, wenn ſie in die Augen oder Naſe fahren, ſtarkes Beißen und grauſame Schmerzen, oder heftiges Nieſen, verurſachen. Das Beißen vertreibt man, wenn man die Augen oder Naſe über den Dunſt von lauem Waſſer oder einem ſtarken Decocte von Eibiſch hält, und ſie beſtändig mit lauer Milch auswäſcht. Um das Nieſen zu ſtillen, hält man die Naſe über den Dunſt von warmen Waſſer oder warmer Milch, oder eines erweichenden Decoctes von Eibiſch, Wollblumen, Pappelblüthe ꝛc. welches ebenfalls warm iſt. Man ſchnupfet laues Waſſer, oder laue Milch, oder daſſelbe Decoct, von dem man den Dampf auffängt, oder ſüßes Mandelöhl. Mit dieſen Mitteln continuirt man eine Zeitlang, und drückt auch zuweilen mit dem Finger den großen Augenwinkel, welches ſehr viel beytragen kann, um das Nieſen zu hemmen.

Aeuſſerlich ſoll das Euphorbium zertheilen, und Hermann lobet daſſelbe, in Oehl aufgelöſet, um die ſcirrhöſen Geſchwülſte zu zertheilen; aber, auch dieſes iſt ungewiß, ja unſicher. Es verurſachet Entzündungen und Geſchwüre; auch der faſt allgemein angenommene Gebrauch wieder die Fäulniß der Knochen, iſt nicht ferner anzurathen.

So iſt auch diejenige Pflanze, welche man in den Apotheken unter dem Nahmen **Wolfsmilch**, Eſula, aufbewahret, nicht allenthalben die nähmliche, und die Apotheker wählen diejenige Art, welche am leichteſten zu haben iſt. Es iſt auch gleichgültig, indem dieſelben einerley Saft und Wirkung beſitzen. Dieſe iſt von dem Euphorbium nicht viel unterſchieden, und der innerliche Gebrauch gänzlich zu unterlaſſen. Auch ſind die Verbeſſerungen, welche mit beygemiſchtem Eſſig oder andern ſauern Säften geſchehen, nicht anzurathen. Und doch gebrauchen zuweilen die Bauern von der Spring-Euphorbie

die die Samen zum Purgieren, nehmen davon, gemeiniglich in ungleicher Zahl, 11 bis 15, und mehrere; und obgleich ſelbige ganz verſchlungen werden, erwecken ſie doch öfters Erbrechen, Bauchgrimmen und häufige Stuhlgänge. Aeuſſerlich pflegt man die Hühneraugen oder Leichdörner mit dieſem milchichten Safte zu beſtreichen und zu vertilgen. Dieſer Saft mit Kühmilch vermiſcht, gibt derſelben eine roſenrothe Farbe, und wird alsdann zur Schminke gebraucht. Es kann aber dieſe Milch leicht die Haut aufziehen, anfreſſen, und Geſchwüre verurſachen. Zu Reinigung der Geſchwüre, und zum Wegbeitzen des wilden Fleiſches, könnte der Saft dienen, wenn man nicht beſſere Aetzmittel hätte. Bey den Geſchwüren an Pferden wird ſelbiger doch öfters gebraucht. Daß dieſer Saft, in einem bleyernen Mörſer mit dem weißen und ſüßen Queckſilberpräcipitate und Bley abgerieben, auch äuſſerlich bey Krebsſchäden empfohlen worden ſey, kann man in Cranzens Materia medica nachleſen.

Der milchartige Saft der **Sumpf-Euphorbie,** iſt ſchärfer und freſſender, als bey den andern, ſo, daß er in kurzer Zeit große Blaſen auf der Haut zieht, ja, ſtarke Entzündungen verurſachet. Jedermann wird alſo leicht erkennen, wie ſchädlich dieſes Gewächs an allen Orten, wo Gras für das Vieh wächſt, ſey, und daß es daher höchſt nöthig ſey, es gänzlich auszurotten; dieſes aber kann nicht anders geſchehen, als wenn man die ganze Wurzel, welche alle Jahre größer wird, ausgraben oder aushacken läßt. Sonſt findet man wohl noch etliche andere Arten auf Wieſen, die aber, weil ſie klein ſind, nichts zu bedeuten haben, wenn ſie nur nicht allzu häufig wachſen.

In wie fern der Genuß dieſer Euphorbienarten den Thieren ſchädlich ſey, läßt ſich ſchwerlich beſtimmen. Die **Cypreſſen-Euphorbie** ſoll, nach Anzeige der Alten, den Bienen ſehr ſchädlich ſeyn, und doch haben die Blumen einen ganz angenehmen Honiggeruch. Von der

Sonnen-Euphorbie berichtet Hagſtröm, im 12 B. der überſ. Schwed. Abhandl. S. 103, daß Kühe, Schafe, Ziegen dieſelbe begierig freſſen, Fleiſch und Milch aber von Kühen und Schafen einen wiedrigen Geſchmack erhalten, auch die Schafe davon einen Durchfall bekommen. Ob bey den Ziegen gleiche Wirkung erfolgt, hat Derſelbe noch nicht bemerken können.

Die zweytheilige haarichte Euphorbie, No. 11, wird von den Indianern ohne Schaden gegeſſen, wie Rumph verſichert, wobey Derſelbe die beſondere Anmerkung gemacht hat, wie die Milch aller derjenigen Pflanzen, welche runzelige und haarichte Blätter haben, unſchädlich ſey, welches aller Aufmerkſamkeit würdig, und zu genauer Beſtimmung anzuwenden iſt.

Euphraſia, Euphragia, Fr. Eufraiſe, D. **Augentroſt**, ein Pflanzengeſchlecht, von welchem ich nur der drey vornehmſten Arten, nähmlich der weißen, rothen und gelben, gedenke.

Der weiße, gemeine oder officinelle Augentroſt, Euphraſia officinarum *C. B.* Euphraſia vulgaris *Lonic.* Euphraſia ramoſa pratenſis flore albo *Beſler.* Euphraſia minor *Dillen.* Euphraſia foliis ovatis acute dentatis *Hall.* Euphraſia officinalis, foliis ovatis lineatis argute dentatis *Linn.* iſt in Europa auf trockenen Wieſen, Triften und in Wäldern, zu finden, wo er vom Heumonathe bis in den Herbſtmonath blühet. Er hat viele Spielarten; bald iſt der Stängel ſehr niedrig, bald etwas höher; bald ſeine Blätter ganz unzertheilt, bald dünn zerſchnitten, bald rundlich, bald eyrund; bald ſchmähler, bald breiter; ſeine Blumen bald größer, bald kleiner; bald ganz weiß, bald ganz purpurblau, bald ganz gelb; bald an der untern Lippe gelb, an der obern aber purpurblau. Der Geſchmack der Blätter iſt gelinde zuſammenziehend, etwas bitter, auch, wie Hr. Prof. **Gleditſch** angibt, nicht ganz ohne einige verſteckte Schärfe. Man gebrauchte dieſe Pflanze ehedem häufig bey Augenkrankheiten,

heiten, und zwar ſowohl das abgezogene Waſſer, als auch den ausgepreßten Saft, daher ſie auch den Nahmen **Augentroſt, Augenkraut,** oder **Augendienſt,** Ophthalmica, Planta ocularis bekommen hat. In neuern Zeiten iſt dieſelbe ganz auſſer Gebrauch gekommen, und man kann ſie leicht entbehren, da ſie nur in dem Falle, wenn ſchleimichte Feuchtigkeiten in dem Auge ſich zeigen, nützlich befunden worden iſt. Der Gebrauch kann auch wohl ſchädlich ſeyn, da dieſelbe von hitziger Beſchaffenheit iſt. Das Kraut mit Wein abgekocht, und auf die Augen gelegt, hat dem berühmten Lobel das Geſicht beynahe völlig geraubet. Sonſt wird dieſe Pflanze von Einigen auch **Hirnkraut** genannt, weil man ſie ehedem ſehr in Krankheiten des Hauptes rühmte. Ihre Blumen geben den Bienen etwas Stoff zu Honig.

JO. FRANCI ſpicilegium de Euphragia herba, Medicina polychreſta verumque oculorum ſolamen, diu in alienis hærens manibus, plurimis veterum Medicorum monimentis locupletatum, ad Botanices, tam philoſophicæ quam medicæ, cynoſuram elaboratum. Frf. & Lpſ. 1717. 8 5 B.

JOS. LANZONI obſ. de vſu euphraſiæ in oculi caligine, ſt. in den *Miſc. Nat. Cur.* Dec. II. A. 8, Obſ. 133.

Der **rothe** oder **braune Augentroſt, Zahntroſt,** Euphraſia pratenſis purpurea *C. B.* Euphraſia parva purpurea *J. B.* Euphraſia foliis lanceolatis *Royen.* Euphraſia Odontites, foliis linearibus, omnibus ſerratis *Linn.* blühet mit dem vorhergehenden, und vermehrt ſich in feuchten Gründen, auf Wieſen, Feldern und Heiden häufig durch den Samen. Die ganze Pflanze hat eine ſchwärzliche oder braune Farbe; nur die drey einander völlig gleichen Einſchnitte des Blumenblattes ſind blaßröthlich. Die Bitterkeit ſcheint in den Blättern ſtärker zu ſeyn, als der anhaltende Beſtandtheil. Plinius rühmt dieſe Pflanze, welche, wie der vorhergehende gemeine Augentroſt, dem Viehe angenehm und unſchädlich iſt, in Zahnſchmerzen; und Schwenkfeld berichtet, daß das Frauenzimmer in Schleſien dieſe

Pflanze

Pflanze zerquetſcht in die Schuhe zu legen pflege, um die monathliche Reinigung zurück zu treiben.

Der **gelbe Augentroſt**, Euphraſia pratenſis lutea *C. B.* Euphraſia lutea, foliis linearibus ſerratis, ſuperioribus integerrimis *Linn.* wächſt auf dürren Hügeln und in bergigen Gegenden des mitternächtigen Europa. Ihre Wurzel iſt jährig, ihre Blätter ſind ſchmahl, und ihre Blumen gelb.

Europäiſche Chinachina, ſiehe **Enzian**.

Europäiſcher Thee, ſiehe **Ehrenpreis**.

Euter (*), lat. Vber, Fr. Pis, die Milchgefäße an den vierfüßigen Thieren, beſonders an den größern Arten derſelben, den Kühen, Pferden, Eſeln, Schafen, Ziegen u. ſ. f. Von kleinern Thieren, als: Hunden, Katzen rc. iſt dieſes Wort nicht gebräuchlich. Die Euter gedachter Thiere geben, durch die daran befindlichen **Striche**, oder **Zitzen**, den in ihnen enthaltenen Milchſaft, theils zur Nahrung ihrer Jungen, theils zum Nutzen der Menſchen, von ſich. Der gedachten Striche befinden ſich an allen vorbenannten Arten des Viehes, zwey an der Zahl, ausgenommen an den Kühen, welche deren vier beſitzen.

Weil das Euter aus fetten drüſigen Theilen beſteht, gibt es eine geſunde und ſchmackhafte Speiſe ab. Inſonderheit wird das **Kuh-Euter** (**) hoch geachtet, und in dieſer Abſicht zuvörderſt gekocht, alsdann in Scheiben geſchnitten, und in einem Tiegel, oder auf dem Roſte, mit Butter gebraten.

Mehrere Zurichtungen des Kuheuters, z. E. mit Cibeben, fricaſſirt, gebacken, gebraten, geſotten, und Paſteten davon, findet man im Magazin für junges Frauenzimmer,

(*) Im Oberd. Eiter, im Niederſ. Jidder, Gidder, im Engl. Udder, im Angelſ. und Holländ. Uder, im Finniſchen Utare, im Griech. οὖθαρ, in der äoliſchen Mundart οὖφαρ, womit auch das Latein. Vber, das Dän. Iver, und das Schwed. Jufwer, Jur, überein kommen. Im gemeinen Leben hat man auch das Neutrum eutern, Euter, ein volles Euter bekommen, Niederſ. jiddern. Die Kuh eutert ſchon.

(**) Im Weſtphäl. Spunner.

zimmer, Carlsr. 1769, 8. S. 351, 484, 930, und im Frauenzimmerlexicon, Lpz. 1773, 8. Col. 1844—1846, beſchrieben.

Euter ausſchneiden. Dieſes iſt eine Redensart, welche ehemahls bey den Rothgärbern gebräuchlich war. Denn weil Ochſenleder für beſſer, als Kuhleder, gehalten wird: ſo wurde ehemahls im Einkaufe darin ein Unterſchied geſuchet, daß die Gärber die Seiten mit zu Markte bringen mußten, damit man ſehen könne, ob das Euter heraus geſchnitten wäre, oder nicht. Heut zu Tage aber iſt das Anſchauen, ob das Euter heraus geſchnitten, oder das Schauen nach dem Euter-Ausſchneiden, nicht mehr gebräuchlich, weil oft das Kuhleder beſſer, als eine geringe Ochſenhaut iſt.

Euter-Geſchwulſt und Entzündung bey Kühen. Wenn man unvermuthet an einem Theile der Euter bey den Kühen, eine mehr oder weniger große und knotenartige Geſchwulſt bemerkt, welche zugleich ſchmerzhaft anzufühlen iſt: ſo nennet man dieſes Uebel insgemein den Biß eines giftigen Thieres, welches gleichwohl nichts anders, als eine wahre Entzündung dieſer Theile iſt, und von ganz andern Urſachen zu entſtehen pflegt. Ein größerer Grad dieſes Uebels iſt, wenn die Haut, welche dieſe knotenartige Geſchwulſt bedeckt, zugleich roth, entzündet, und ſehr ſchmerzhaft anzufühlen iſt. Wenn aber dieſe Entzündung lange anhält, oder in der Cur ſchlecht behandelt worden iſt, ſo dringt das daſelbſt ſtockende Geblüt in die neben liegenden Milchgefäße, und es erfolgt hierauf der Abgang einer mit Blut vermiſchten Milch, welchen man alsdann mit dem Nahmen des **Blutmelken** beleget. Es erhellet aber von ſelbſt, daß dieſe zwo Krankheiten einerley, und nur dem Grade und der Dauer nach, unterſchieden ſeyn.

Der Landmann hält gemeiniglich dafür, daß der erſte Grad dieſes Uebels durch den Biß der ſo genannten Spitzmäuſe, oder eine Schlange, die ſie Würmer nennen, verurſachet werde. Dieſe Meinung aber iſt grundfalſch;

falſch; eben ſo wie es auch jene iſt, wenn nähmlich dieſelbe Krankheit einen höhern Grad erreicht hat, und ſodann die Milch mit Blut vermengt ausgemolken wird; welchen Zuſtand der gemeine Mann durch Zauberey beygebracht zu seyn glaubt, weil das Alterthum dieſen Irrthum gelehret hat, und man ſolches in dem Becher, **Florinus**, und andern ökonomiſchen Büchern, aufgezeichnet findet, die es bis auf unſere Zeiten fortgepflanzt, und zugleich viele abergläubige Mittel dafür angerathen haben. Es iſt nunmehr eine ausgemachte Wahrheit, daß dieſe Krankheit weder von dem Biſſe eines giftigen Thieres, noch von der eingebildeten Zauberey, herkomme, ſondern beyde Krankheiten eine, nur dem Grade und der Dauer nach unterſchiedene, wahre Entzündung der Euter ſey. Die Geſchwulſt, die Röthe, die Spannung und der Schmerz, ſind überzeugende Beweiſe dieſer Wahrheit; und man ſieht zugleich, daß, wenn eine ſolche Entzündung nicht im Anfange durch geſchickte Arzeneymittel zertheilt worden iſt, ſolche alsdann in ein Geſchwür und Eiterung, oder in eine verhärtete Geſchwulſt, verwandelt werde. Wie könnte aber alles dieſes geſchehen, wenn nicht eine Entzündung dieſer Theile vorhergegangen wäre? Die wahren Urſachen der entzündeten Euter ſind daher folgende: eine Stockung der Milch in den Milchgefäßen, welche durch äuſſerliche Erkältung der Euter, und beſonders durch das Schwimmen im kalten Waſſer, ſehr oft erzeuget wird; Unreinigkeit und der Miſt, welcher ſich an die Euter anleget; eine widernatürliche Ausartung der Milch, die alsdann wegen ihrer ſchlechten Beſchaffenheit um ſo leichter ſtocken, und dieſes Uebel hervor bringen kann; äuſſerliche Verletzungen der Euter, als: Stoßen, Fallen, Schlagen und Reiben an harte Körper, wie ſolches ſowohl auf der Weide an Steine, Holz und Gebüſche, als auch im Stalle von den untergeſtreueten Tannen- und Fichten-Nadeln, geſchehen kann. Nicht weniger gibt auch das

Stoßen

Stoßen und Ziehen der ſaugenden Kälber, und das grobe Behandeln bey dem Melken, eine nicht ſeltene Urſache dieſer Entzündung ab. Die Menge der jetzt erwähnten Urſachen dieſer Krankheit iſt hinreichend genug, dieſes Uebel eben ſo oft hervor zu bringen, als es wirklich geſchieht; und man hat daher keinen Grund, die Quelle ihres Daſeyns in einer ſo weiten und eingebildeten Entfernung zu ſuchen. Es iſt eben ſo lächerlich, die Urſache von dem entzündeten Euter bey den Kühen, von dem Biſſe einer Spitzmaus oder Kröte, und der Bezauberung herzuleiten, als es lächerlich ſeyn würde, die ſo oft vorkommende gleiche Krankheit an den Brüſten der Weiber, in dieſer Urſache zu ſuchen. Ich tadle dieſe irrige Meinung aber nur in der Abſicht, weil ſie zugleich zu einer falſchen Curmethode Anlaß gibt.

Obgleich dieſes Uebel nicht zu den innerlichen, ſondern nur zu den äuſſerlichen Entzündungen gehört, ſo erfordert es dennoch, wenn der Grad der Krankheit groß iſt, mit den innerlichen Entzündungskrankheiten gleiche Heilart; wiedrigenfalls ſteht zu befürchten, daß eine ſolche heftige Entzündung nicht leicht zertheilet, ſondern, wegen der drüſigen Beſchaffenheit der Euter, entweder in ein Geſchwür, oder aber in eine Verhärtung der Theile (Scirrhus), übergehen dürfte. Wenn ſich eines dieſer letztern Uebel eräugnet, ſo iſt allemahl gewiß, daß auch ein und andere Milchgefäße dadurch zu Grunde gehen, daher eine ſolche Kuh nimmermehr die vorige Milch geben kann, ſondern an dieſer mehr oder weniger verlieren, ja gemeiniglich 1 bis 2 Zitzen bey ihnen gänzlich verdorben und unbrauchbar gemacht werden. Eben ſo iſt es auch gewiß, daß, wenn eine Kuh einmahl ein ſolches Geſchwür an ihrem Euter erlitten hat, oder eine Verhärtung daran zurück geblieben iſt, beydes zu öftern neuen Entzündungen dieſes Theiles Gelegenheit gebe, und das Vieh dadurch zu einem nützlichen Gebrauch meiſtens untauglich werde; welches in Wahrheit, bey

guten

guten und jungen Kühen, von denen man ſich auſſerdem die beſte Hoffnung ihres Nutzens verſprechen könnte, von großer Wichtigkeit iſt.

Wenn daher der Grad dieſer Entzündung ſehr gelinde wäre, ſo kann man ſolche mit dem Gebrauche folgenden Mittels zu zertheilen ſuchen, ohne daß man dabey innerliche Arzeneyen zu geben nöthig hätte.

Man nimmt venetianiſche Seife 2 Loth, läßt ſolche mit ½ Quart friſcher Kuhmilch bey gelindem Feuer ſchmelzen, tunket alsdann ein flanellenes Tuch von erforderlicher Größe darein, und leget es, nachdem dieſes vorher wohl ausgedrückt worden iſt, warm, täglich 4 bis 5 Mahl über die Entzündung, und über dieſes noch einen Bauſch von trockner Leinwand, wodurch verhindert wird, daß der aufgelegte Umſchlag nicht zu geſchwinde kalt werde. Es verſteht ſich von ſelbſt, daß alles dieſes mit einer angelegten Binde befeſtiget werden müſſe.

Ich bin gewiß, daß es faſt beſtändig gelingen werde, mit dieſem einzigen äuſſerlichen Mittel die wichtigſten Entzündungen der Euter glücklich zu curiren. Dieſe gute Wirkung iſt aber nicht allemahl ganz zuverläſſig, wenn man nicht auch zugleich durch Aderlaß das Geblüt zu vermindern, und deſſen Wallung durch niederſchlagende Mittel zu dämpfen ſuchet. Weil aber überdies die Anwendung dieſer Mittel ſtets unſchädlich, wenig koſtbar, und allemahl nützlich iſt: ſo würde man bey deſſen Gebrauche in einem gelinden Grade dieſes Uebels, allemahl ſicherer und weiſer handeln. Ich rathe daher, daß, wenn die Entzündung dieſer Art die mindeſte Wichtigkeit verrathen ſollte, man ungeſäumt eine dem Euter nahe liegende Blutader eröffnen, und dabey, nachdem das Uebel gering oder heftig iſt, 1 bis 2 oder 3 Pfund Blut fließen laſſe. Innerlich kann man zugleich mit gutem Erfolge des Tages drey Mahl einen Löffel voll von folgendem Pulver, mit Waſſer vermiſcht, geben.

Man nimmt zu Pulver geſtoßene Auſter- oder Muſchel-Schalen, 8 Loth; gereinigten Salpeter, 2 Loth; Campher, ½ Quent. Der Campher wird zuerſt mit einem Par Nuß- oder

Mandelkerne zu einem Pulver abgerieben, ſodann durch ferneres Beymiſchen und Abreiben mit dem Salpeter und Auſterſchalen, zu einem Pulver gemacht, welches man in einem Zuckerglaſe zum Gebrauch verwahret.

Dieſes Pulver kann zugleich bey allen Viehkrankheiten, deren Art und Urſache man nicht erkennet, gebraucht werden.

Hiernächſt ſetzt man den äuſſerlichen Gebrauch des vorher angezeigten Mittels beſtändig, und bis zur Zertheilung der ſtockenden Säfte, fort; oder wenn man es noch wirkſamer haben will, nimmt man Eibiſch oder Pappel-Kraut, 4 Hände voll, Hohlunderblüthe 1 Hand voll, Leinſamen 4 Loth, kochet dieſes in Waſſer, thut venetianiſche Seife 1 Loth, und Salmiak $\frac{1}{2}$ Loth hinzu, und gebraucht es eben ſo, wie das erſte Mittel. Uebrigens muß man die Kühe bey dieſer Krankheit nur ſparſam füttern, und ſie, wenn es die Jahrszeit erlaubt, mit lauter grünen Kräutern ernähren. Auch iſt alle Erkältung und Unſauberkeit dabey ſorgfältig zu vermeiden.

Man iſt aber auch nach der bisher angezeigten Heil-Art nicht immer ſo glücklich, die Zertheilung der Entzündung zu bewirken, ſondern es kann dieſelbe bey einem hohen Grade, wo man zugleich dieſe Mittel ſehr ſpät zu gebrauchen anfängt, entweder in eine Vereiterung, oder in eine verhärtete Geſchwulſt, übergehen. Im erſten Falle, darf man nur das zuerſt angeführte Mittel, mit einer Hand voll Kamillenblumen, oder eben ſo viel Käſepappelkraut verſetzen, und ſolches bis zur Zeitigung, wie vorher, gebrauchen; alsdann aber wird die Eutergeſchwulſt geöffnet, und daſſelbe Mittel ſo lange fortgeſetzt, bis ſich alle Verhärtung und Geſchwulſt aufgelöſet hat, worauf man endlich die völlige Heilung durch ein täglich einmahl auf die Wunde gelegtes Pflaſter, (wozu das ſogenannte Nürnberger Pflaſter am dienlichſten iſt,) befördert.

Sollte aber die Entzündung in eine Verhärtung gegangen ſeyn, und demnach einen harten und unſchmerzhaften Knoten in dem Euter zurück gelaſſen haben: ſo

gib

gibt man einer ſolchen Kuh anfänglich des Tages drey Mahl, einer Bohne groß, Schierlingsextract, und vermehrt deſſen Doſe bey dem beſtändig fortgeſetzten Gebrauche, jeden dritten Tag in doppelter Quantität, bis endlich das Uebel gänzlich gehoben, und dadurch entweder zu einer Zertheilung, oder gutartigen Eiterung, gebracht worden iſt. Um nun dieſen Endzweck deſto mehr zu befördern, iſt nöthig, daß zugleich eine gehörige Quantität von friſchen oder gedörrten Schierlingskraut in ein leinenes Säckchen gethan, dieſes alsdann in siedheißes Waſſer getauchet, und, nachdem es wieder ſtark ausgedrückt worden iſt, ſo warm als zu erleiden, äuſſerlich auf die verhärtete Geſchwulſt des Euters geleget werde, welches man des Tages einige Mahl wiederhohlet, und die Säckchen jeden dritten Tag mit friſchem Schierlingskraute erneuert. Jetzt gedachte beyde Mittel ſind die einzigen, von denen man ſich bey dergleichen verhärteten Geſchwülſten einigen Nutzen verſprechen kann; und ob ſie gleich nicht allemahl den geſuchten Endzweck leiſten, ſo thun ſie ſolches gleichwohl ſehr oft. Nur iſt hierbey noch zu erinnern, daß man bey einer guten Kuh, an deren Zucht viel gelegen iſt, ja nicht zu früh von dem Gebrauche dieſer Mittel abſtehe.

Bey dieſer Gelegenheit muß ich ein Par üble Gewohnheiten tadeln, die man bey der Entzündung der Euter, zum Nachtheil des armen Viehes, anzuwenden pflegt. Man ſuchet dieſe Entzündungen faſt beſtändig, entweder mit Beſtreichung hitziger Oehle, als: Stein- oder Wachholder-Oehl ꝛc. oder mit Ueberlegung eines ſcharfen Eſſigs, welcher mit vielen Lehm vermiſcht worden iſt, zu zertheilen. Beyde ſind hierzu unſchicklich, und faſt allemahl höchſt ſchädlich. Die hitzigen Oehle vermehren die ſchon vorhandene allzu große Hitze; und der mit Eſſig vermiſchte Lehm taugt nicht auf entzündete Stellen, welche Milchgefäße enthalten, weil alle Säuren die Milch gerinnen machen, welches Gerinnen ohnehin die erſte Urſache der entzündeten Euter iſt. Weil aber letzteres Mittel zugleich eine zuſammenziehende Kraft hat, ſo wird zwar auf ſolche Art das noch dünne und flüſſige der

entzündeten Geſchwulſt geſchwinde und bald zertheilet, die Zufälle mindern ſich in den erſten Tagen ſehr ſchnell; allein, nach etlichen Jahren bemerkt man einen harten und nunmehr ganz unſchmerzhaften Knoten, welches alsdann eine wirklich verhärtete Geſchwulſt iſt, von der man das Flüſſige zerſtreuet, und das übrige zu einem unauflöslichen Klumpen verhärtet hat, welcher den Ausfluß der Milch durch eine oder mehr Zitzen für beſtändig hindert, und ſich nicht anders, als durch die oben angegebene Heilungsart vermittelſt des Schierlings, curiren läßt.

Hrn. von Willburg Anleit. für das Landvolk ꝛc. Nürnb. 1776, 8. S. 112—122.

Nach Hrn. v. Fiſcher Vorſchrift, in ſeinem Liefländ. Landwirthſchaftsbuch, Halle, 1753, 8. S. 181, wird die Geſchwulſt der Euter einer friſchmilchenden Kuh, gehoben: 1) durch mögliches Fortmelken, damit die Milchſtockung nicht zunehme; 2) durch Räuchern mit Wachs oder Roggenmehl, auf glühende Kohlen, doch nicht zu heiß; welches mit Schmieren einer Salbe von Bockstalg und Fett, oder mit einer Bähung von gekochten Kamillen, Iſopp, Liebſtock und Hopfen, abzuwechſeln iſt. Der Geſchwulſt wird ſehr vorgebeuget, wenn man die Kühe, ein Par Wochen vor dem Kalben, täglich etwas melket.

Siehe auch den Art. **Blutfluß der Kühe**, im VI Th. S. 18, f.

Euter-Geſchwulſt und Entzündung bey Schafen. Böſe Euter bekommen die Mutterſchafe vornehmlich zur Lammzeit, und ihrer viele müſſen daran umkommen, wenn die Entzündung des Euters überhand nimmt, und der kalte Brand dazu ſchlägt. Unerachtet nun alſo dieſes eine gefährliche Krankheit der Schafe iſt, ſo findet man doch nicht, daß die ökonomiſchen Schriftſteller dieſelbe genauer unterſucht, und bewährte Mittel dagegen vorgeſchlagen hätten. William Ellis, der einen beſondern Tractat von der Schafzucht geſchrieben hat, welcher von Hrn. Prof. **Schreber** ſeinen beliebten Sammlungen ſtückweiſe eingerückt worden iſt, berührt nichts weiter davon, als daß er einige Salben vorſchlägt, um das Euter von der Geſchwulſt zu heilen, welche auch gute Dienſte leiſten ſollen, wenn das

Euter aufbricht, imgleichen, wenn geronnenes Geblüt oder Quetſchungen die Urſache des Uebels ſind. Dieſe Salben ſind, nach S. 130 des XII Th. und S. 12 des XIII Th. der Schreberiſchen Sammlungen folgende. „Man nimmt friſche ungeſalzene Butter, ¼ Pfund, oder ein „Quartierchen Baumöhl, thut darein 5 Unzen Terpenthin, 6 „Unzen Honig, 3 Unzen friſches unausgeſchmolzenes Wachs, „2 Unzen Baumharz, und 1 Unze Mennig. Der Terpenthin, „Honig, das Harz und Wachs kommen in einen glaſurten „irdenen Topf, und werden bey gelindem Feuer durch einan„der gerührt, bis alles ſich vereinigt. Alsdann wird die „Butter und das Mennigpulver dazu gethan, und muß ein „oder zwey Mahl mit einander aufſieden, ſo iſt es fertig, und „wird hernach in einem Topfe zum Gebrauch aufgehoben.“ Die Zubereitung der andern Salbe gibt er folgenderge-ſtalt an: „Man ſammelt auf Wieſen die ſogenannte Otter„zunge, ſchneidet es klein, und ſtampfet es im Mörſer, „preßt ſodann den Saft heraus, und kochet ihn mit friſchem „Speck, oder noch beſſer, in friſcher ungeſalzener Butter „eine Viertelſtunde lang. Mit dieſer Salbe beſtreicht man „die Euter der Schafe und Kühe, welche von ſolchem Uebel „angefochten werden.“

Geutebrück, welcher doch 2 Bände von der Schaf-Zucht geſchrieben hat, ſagt von böſen Eutern nichts weiter, als S. 239 im 1 Bande folgende wenige Worte: „Wenn Mutterſchafe böſe Euter bekommen, iſt es ſelten von „guter Folge. Wenn fleißig Ausdrücken und mit Honig „ſchmieren nicht bald hilft, müſſen ſie ſterben.“

Derjenige Schriftſteller, welcher noch am allerum-ſtändlichſten von dieſer Schafkrankheit handelt, iſt Leo-pold, in ſeiner Einleit. zur Landwirthſchaft, S. 352, fgg. Er erwähnt dreyerley Urſachen dieſer Krankheit. „Erſtens“ ſagt er: „befinden ſich unter den ſäugenden Scha„fen auch viele milchreiche Mütter, zumahl wenn es ein jun„ges ſtarkes Schaf iſt, und ſolches gut Futter, reine und „gute Hütung genießt. Geſchieht es nun, daß ihr Lamm „entweder aufſtößig wird, oder es zwingt die Milch nicht „alle, weil es noch zu zart iſt, oder es gewöhnt ſich das „Lamm zeitig und gut an das Futter, oder es kann, eine „Nacht über, das Lamm und die Mutter nicht zuſammen „kommen: ſo geſchieht es eben, als wie bey einer Mutter „eines Kindes, daß die Milch im Euter ſich verdickt, und

„folglich das Euter erhitzt und böſe werden muß. Auch „kann 2) eine Schafmutter eben in ihrer Art ein Schrecken, „als wie eine Kinder-ſtillende Mutter, haben. Denn es „kann ein lammſäugendes Schaf entweder von einem Hunde, „oder von etwas andern, unvermuthet erſchreckt werden, „daß davon die Milch im Euter, eben wie bey einer Kinder-„Mutter, erſtarrt. Wenn nun das Lamm die Milch nicht „bald abſauget, ſo kann dadurch dem Schafe das Euter bald „böſe werden. Drittens, wenn die Lämmer entwöhnet wer-„den, oder es ſtirbt dem Schafe das Lamm, ſo kann, zu-„mahl wenn es ein gut ſäugendes und reichlich milchhaben-„des Schaf iſt, auch geſchehen, daß ein ſolches Mutter-„Schaf ein böſes entzündetes Euter bekommt, und zwar „ſehr leicht, wenn die Schäfer ein ſolches milchreiches „Schaf, dem das Lamm entgangen, nicht bald mit einem „andern Lamme verſorgen, oder wenn ſie die Milch aus „dem Euter nicht bald abmelken.“

Dieſen hier angeführten Urſachen ſind noch fol-gende hinzu zu fügen: 1) Iſt dieſe Krankheit am ge-wöhnlichſten in den Monathen März und April, wo die Schafe bey offenem Froſte und gutem Wetter auf die Saat und Weide getrieben werden. In dieſen Mona-then iſt die Witterung noch ſehr abwechſelnd, und es wehen, nachdem die Sonne warm geſchienen hat, kalte und rauhe Winde; dieſe verhindern die Ausdunſtung der Schafe, und es entſtehen Stockungen des Geblütes in den Eutern, daß ſolche böſe werden. Freylich wäre es wohl am zuträglichſten, wenn bey ſolcher Witterung das Vieh im Stalle behalten werden könn-te; allein, es will ſolches der vom Winter übrig ge-bliebene Vorrath an Futter nicht allemahl verſtatten. 2) Wenn ſich verſchiedene Thiere an die Euter der Schafe zur Zeit des Säugens der Lämmer anhängen, als z. E. Wieſeln, Ottern, Ratzen und Maulwürfe, zu thun pflegen. Hr. Leopold verneint zwar dieſes in Ab-ſicht der Wieſeln damit, weil im Herbſte, und ehe die Schafe Lämmer ziehen, ſolche keine böſe Euter bekom-men; allein zu ſolcher Zeit legen ſich die Wieſeln an die milchleeren Euter nicht an. Der Biß und das bloße Anhau-

Anhauchen von Wieſeln iſt einem jeden Thiere ſchädlich, und zieht eine Geſchwulſt nach ſich. Ein beſonderes Beyſpiel von Ottern, welche in den Schafſtall eingeſchlichen waren, und viele böſe Schafeuter veranlaßten, wird im 17 St. der Oekonom. Nachr. der patriot. Geſellſch. in Schleſ. v. J. 1773, S. 133 erzählt. Der Schäfer hörte nähmlich des Nachts zu öftern Mahlen ein Schmatzen im Stalle, und forſchte alſo nach, woher ſolches kommen möchte. Er merkte, daß dieſes bey einem Mutterſchafe war, und als er ſich bey dem Scheine einer Laterne hinan ſchlich, ſahe er, daß eine Otter am Euter des Schafes ſog. Man hat überdies aus der Erfahrung, daß die Ottern den Kühen, wenn ſie in den Wald gehen, die Milch aus den Eutern ſaugen. Sie wiſſen ſo geſchickt an den Hinterbeinen hinauf zu ſchleichen, bis ſie an das Euter gelangen. Die Kühe, welche beym Saugen der Otter eine angenehme Empfindung und einen Kitzel verſpüren, halten ſtille. In Ställen, wo es Ratzen gibt, ſetzen und hängen ſich dieſe Thiere an die Euter, ſo, daß die Schafe das Ausſaugen nicht verwehren können, die Euter werden aber davon entzündet. Ebenfalls hängen ſich die Maulwürfe an die Euter; ſie graben ſich im Winter, den Miſt hindurch, in die Ställe hinein, weil ſie der Wärme nachgehen. 3) Es pflegen auch die Schafmütter den ſo genannten Schuppengrind an den Zitzen oder Strichen zu bekommen; dabey verſtopft ſich die Milch, das Euter wird verhärtet, und fängt an zu ſchwären. Dieſe Schuppen muß man unverzüglich mit einem ſtumpfen Meſſer los machen.

Da in den ökonomiſchen Schriften ſo wenig von dieſer Krankheit gefunden wird; ſo kann es auch nicht fehlen, daß man Hauptmittel wieder dieſelbe vergeblich darin ſuchet. Dasjenige, was Leopold am angezogenen Orte anführt, beſteht in Folgendem: „Die Schäfer ſchmieren zwar die böſen Euter den Schafen

„mit Butter; ſie waſchen ſolche auch mit Buttermilch, manche „auch mit Branntwein; ſie nehmen ſolche zwar in Acht, ſo „gut als ſie in ſolchen Zufällen können; ſie werden aber nie„mahls verhindern, daß nicht das Euter, wo nicht ganz, „doch zum wenigſten eine Seite darauf gehe; ja, ſelten brin„gen ſie eines mit dem Leben davon. Die Schäfer ſind auch „hierin nicht ſofort einer Unachtſamkeit zu beſchuldigen, wenn „das Schaf die Milch im Euter behalten, oder ſolche das „Lamm nicht alle abgeſogen hat; denn unter einer Menge „alter Schafe und Lämmer iſt ſolches unmöglich zu über„ſehen. Die Schäfer werden den Zufall am Mutterſchafe „nicht eher gewahr, als wenn ſie ſehen, daß daſſelbe auf „einem Beine, auf welcher Seite das Euter böſe geworden „iſt, zu hinken anfängt; dann iſt es aber allemahl zum Zer„theilen der Milch ſchon zu ſpät, denn das Euter hat ſchon „die Inflammation bekommen, und die verſtandene Milch „muß nun zur Materie werden. Ueberdem kann einem „Schafe nicht ſo, als einer kindſtillenden Mutter, auf viele „Art Hülfe geleiſtet werden. Wenn die Schäfer ein Schaf, „das ein böſes Euter bekommt, gewahr werden, und ſperren „es in ein warmes Ställchen ganz allein, drücken demſelben „aus den Strichen die Milch, und ſchlagen entweder in „Branntwein getunkte Flecke Tag und Nacht über; oder ſie „nehmen warmen Kühmiſt, und machen einen recht großen „Umſchlag davon über das ganze Euter, und thun es, wenn „einer trocken geworden iſt, mit einem friſchen Umſchlage „Tag und Nacht wieder; oder wenn ſie in Ermangelung des „warmen Kuhmiſtes, von fetten Lehm mit Milch eingeweicht „dergleichen Umſchläge machen: ſo verhüten ſie allemahl, „daß doch die Materie nicht die ganze Euterſeite mit ein„nimmt, noch dem Schafe in den Leib einfreſſen kann, und „daß ſolches endlich davon ſterben müſſe.“

Hieraus erhellet, daß Leopold dieſe Krankheit faſt für unheilbar hält; und es iſt wahr, daß ſolcher Zufall eine genaue Sorgfalt, auch unverweilte Anwendung gehöriger Mittel erfordert. Hauptſächlich kommt es darauf an, daß man ſolche Mittel wähle, die der Geſchwulſt und Entzündung Einhalt thun. Das erſte alſo, was gleich anfangs, wenn das Euter böſe wird, vorgenommen werden muß, iſt, daß man die Adern, welche von beyden Seiten des Euters nach dem Nabel gehen, öffne, um der Entzündung vorzubeugen, oder ſolche, wenn

wenn ſie ſich bereits zeigt, zu vermindern. So bald die Entzündung ſich merken läßt, muß man das Schaf vom allzu vielen Saufen abhalten; hernach macht man Umſchläge von Eſſig, oder gekochten Leinſamen, oder Backofenlehm. Es iſt auch von guter Wirkung, wenn man das Euter mit Bierhefen, oder mit Fliedermus beſtreicht.

Nach dem Berichte des 17 St. der Oekon. Nachr. der patr. Geſ. in Schleſ. v. J. 1773, S. 135, hat man das Johannisöhl (Oleum hyperici) bey dieſem Zufalle am bewährteſten gefunden. Sobald man bey einem Mutterſchafe wahrnimmt, daß das Euter böſe wird, ſo tunket man einen Federkiel in ſolches Oehl, und beſtreicht den leidenden Theil damit. Befindet ſich ſchon Hitze im Euter, ſo zieht das Oehl ſchnell hinein. Das Beſtreichen muß aber oft wiederhohlt werden.

Nach dem 19 St. derſ. v. e. d. J. S. 151, ſind Milch-Matten, auf einen leinenen Lappen geſchmiert, und um die böſen Euter geſchlagen, ein langſam aber gut wirkendes Mittel.

Schierlingspflaſter iſt allen übrigen Mitteln im Zertheilen vorzuziehen, und macht auch, wenn die Eiterbeule nicht mehr zu zertheilen iſt, gute Eiterung.

Iſt ein offenes Geſchwür vorhanden, ſo thut ein lauwarmer Umſchlag von Schierlingskraut in Waſſer gekocht, gute Dienſte. Eben dieſer thut auch bey Entzündungen, wenn ſie in die Suppuration übergehen ſollen, ſehr gut.

So bald man bey Thieren das geringſte von Stockungen in den Eutern merket, ſollte man kühlende Laxiermittel eingeben, als z. E. Salpeter, und dieſen mit Spießglanz vermiſchen.

Findet man, daß das Thier viel zu ſaufen anfängt, ſo kann man ſicher bald zur Ader laſſen, auch Salpeter ins Waſſer thun, welches ſie nicht ungern ſaufen werden.

Nach dem 23 St. derſ. v. J. 1777, S. 178, iſt folgendes Mittel wieder die böſen Euter der Schafe verſchiedene Jahre hinter einander vortrefflich befunden worden. Man nimmt von 4 Eyern das Weiße, ſchlägt dieſes zu einem Schaum, und miſchet ſo viel Bleyweiß darunter, bis dieſes zuſammen die Conſiſtenz einer Salbe bekommt, und gießt zuletzt noch etwas Baumöhl hinzu.

Ever, ein Fahrzeug; ſiehe unter **Eber**.

Everlaſting, ein ſammetartiger Zeug; ſiehe **Struck**.

Eviction, L. Evictio, Warandia, Guarandia, Fr. Guarantie, die **Gewähr, Gewährſchaft, Währſchaft, Währ**, die Sicherheit in Anſehung des ruhigen Beſitzes einer verkauften oder einem Andern übertragenen Sache, daher die Præſtatio evictionis, Fr. la garantie de l'eviction, eine Verſicherung, die in allerley Handlungen jemanden von einem andern geleiſtet wird, daß er dabey nicht zu kurz kommen, ſondern ſchadlos gehalten werden ſolle. Sie hat in allen beſchwerenden (ſub Titulo oneroſo geſchehenden) Handlungen, Kauf, Pacht, Miethe, An= oder Ueberweiſungen, Vergleichen, Theilungen, u. d. gl. auch wenn ſie ausdrücklich nicht bedungen worden ſind, nicht aber in freywilligen Schenkungen, Statt. Es muß aber demjenigen, der die Eviction leiſtet (dem Gewährsmanne, Gewährer,) ſobald der Käufer in Anſpruch genommen wird, lis denunciiret, und die gewährte Sache zuvor rechtmäßig ausgeklaget werden, ſonſt iſt er zu der Gewähr nicht verbunden; es ſey denn, daß er ſich ausdrücklich anheiſchig gemacht hätte, ſolche zu leiſten, ſobald er nur würde vernommen haben, daß dem Käufer dießfalls wäre Streit erreget worden, obgleich er, der Käufer, ihm, dem Verkäufer, ſolches noch nicht hätte verkündigen laſſen.

Bey dem Kauf und Verkauf der Landgüter, iſt, in Anſehung der Evictionsfälle, ein genaues Verzeichniß anzufertigen, daſſelbe dem Kaufcontracte beyzufügen, und darin diejenigen Fälle, wovon der Verkäufer die Gewähr übernimmt, zu beſtimmen, nöthig. Zuvörderſt wird ſich wohl ein jeder Verkäufer, daß er den angegebenen Ertrag, ſo wenig von dem ganzen Gute, als auch von deſſen beſondern Wirthſchaftstheilen, zu gewähren ſchuldig ſey, vorbehalten. Selbſt bey den gerichtlich verkauften und ſub haſta erſtandenen Gütern, kann ſolches von dem Verkäufer nicht verlanget werden.

Und wenn auch gleich hierüber nichts ausdrückliches feſtgeſetzt und verabredet worden wäre, ſo iſt es ſchon einmahl durch den allgemeinen Gerichtsgebrauch eingeführt, daß der Käufer dieſerhalb keine Gewährleiſtung zu fordern berechtigt ſey, es wäre denn, daß er, dabey über die Hälfte verletzt zu ſeyn, beweiſen kann. Hingegen der Gewähr des Gutes und deſſen Theile ſelbſt, kann ſich ein Verkäufer unter keinerley Vorwand entziehen. Inzwiſchen können ſich doch Fälle eräugnen, wo auch einer ſonſt dem Verkäufer nach dem Rechten obliegenden Gewährleiſtung von dem Käufer entſaget wird, und dieſer allein die Gefahr davon über ſich behält. Soll aber dieſes nicht blindlings, ſondern mit einer gewiſſen Ueberlegung, geſchehen: ſo iſt vor allen Dingen nöthig, daß der Verkäufer den Anſpruch, den ein Dritter an ein oder anderes Grundſtück von dem verkauften Gute machet, oder daran zu machen befugt iſt, aufrichtig anzeige. Alsdann kann eine Verabredung unter beyden Theilen, ob der Verkäufer die Gewährleiſtung präſtiren ſolle, oder der Käufer ihn davon loslaſſen wolle, Statt finden. Ja, kaufet Jemand, dieſer geſchehenen Anzeige ungeachtet, das Gut, ohne ſich die Gewährleiſtung, dieſes zu befürchtenden Anſpruches wegen, ausdrücklich vorzubehalten: ſo kann er auch alsdann mit ſeinem Regreß an den Verkäufer nicht weiter gehöret werden; vielmehr wird, daß er der Gewährleiſtung ſtillſchweigend entſaget habe, nach aller Billigkeit vermuthet und angenommen. Verſchweigt aber der Käufer den von einem Dritten zu befürchtenden Anſpruch an dem verkauften Gute, ſo kann alsdann unter den Contrahenten deshalb nichts verabredet werden, und der Käufer iſt, ob er dem Verkäufer die Gewährleiſtung deshalb erlaſſen wolle, ſich zu erklären nicht im Stande. Der Verkäufer hat es ſich ſolchemnach ſelber beyzumeſſen, wenn er den Käufer deshalb gehörig vertreten und ſchadlos halten muß.

Die

Die eigentlichen Gegenſtände, bey welchen der Käufer eine Eviction zu fordern berechtigt, und der Verkäufer ſolche zu leiſten verbunden iſt, ſind die **weſentlichen Theile des Gutes, nebſt deſſen Zugehör, oder Pertinenzien.**

Hierbey fragt es ſich zuerſt, was hierunter in **Anſehung der Ausſaat**, wenn ſelbige höher, als ſie wirklich iſt, angegeben worden, feſtzuſetzen ſey? Da der Ackerbau ein weſentliches Stück des Landgutes iſt, ſo muß derſelbe auch als ein ſolches von dem Verkäufer, ſo, wie es ihm angegeben worden iſt, evinciret werden. Es iſt hier nicht von dem Ertrage, ſondern von der Größe des Ackerbaues, welche in den meiſten Fällen durch die angegebene Ausſaat beſtimmet zu werden pflegt, die Rede. Durch eine ſorgfältige Erforſchung der innern Güte des Bodens, kann ſich zwar der Käufer in ſo weit, daß er weiß, wie viel er von einem jeden Scheffel Ausſaat an zu gewinnenden Früchten zu erwarten habe, überzeugen; die wirkliche Ausſaat des ganzen Feldes aber iſt er, wenn nicht eine geometriſche Vermeſſung vorhergegangen iſt, durch den bloßen Augenſchein zu überſehen nicht im Stande. Iſt ihm nun ein unrichtiges Maß der Ausſaat angegeben worden, ſo folgt auch von ſelbſt, daß er dadurch zu einem irrigen Ueberſchlage von dem Ertrage des Ackerbaues im Ganzen genommen, verleitet ſeyn müſſe. Hieraus ergibt ſich von ſelbſt, daß, dem Käufer die Richtigkeit der angegebenen Ausſaat zu gewähren, ſchlechterdings eine Schuldigkeit des Verkäufers ſey.

Das Landgut, wo der Käufer die Gewähr der Ausſaat verlanget, iſt entweder ohne Anſchlag, oder nach demſelben, verkauft worden. In dem erſten Falle fällt die Gewährleiſtung von ſelbſt hinweg, indem dem Käufer keine beſtimmte Ausſaat angeſchlagen worden iſt, folglich auch nicht, was ihm daran fehle, angegeben werden kann. Hat er ſich dieſelbe höher, als er ſie wirklich befindet, vorgeſtellt, ſo können doch ſolche bloße Einbildungen keinen Grund zu einer

wirk=

wirklichen Evictionsklage abgeben; er muß es vielmehr ſeiner eigenen Unvorſichtigkeit zuſchreiben, daß er ſich in dergleichen unbeſtimmten Kauf eingelaſſen hat. Iſt hingegen bey dem geſchloſſenen Kaufcontracte ein ordentlicher Anſchlag zum Grunde geleget worden, ſo muß wiederum, ob dieſer Anſchlag ſich auf eine vorhergegangene geometriſche Vermeſſung gründe, oder die Ausſaat nur nach der Zeugen Ausſage, oder dem Inhalte der Wirthſchaftsrechnungen, angeſetzt ſey, ein Unterſchied gemacht werden. Wo eine geometriſche Vermeſſung des Feldes vorhergegangen iſt, da iſt der Käufer das Ausſaatsquantum ſelber zu beſtimmen im Stande. In einem ſolchem Falle kann daher der Verkäufer zur Gewähr und Vertretung der angeſetzten Ausſaat nicht angehalten werden. Der Käufer hat alle Data, woraus er dieſelbe beurtheilen können, vor ſich gehabt; und es iſt folglich ſeine eigene Unwiſſenheit Schuld daran, wenn er ſich darin geirret hat. Ganz anders aber verhält ſich die Sache, wenn zwar ein Anſchlag angefertigt, dabey aber keine geometriſche Vermeſſung zum Grunde geleget worden iſt. Hier iſt der Käufer die Größe und den Umfang des Ackerbaues, zumahl wenn die herrſchaftlichen und Bauer-Aecker mit einander vermengt liegen, zu überſehen nicht vermögend, ſondern er muß ſolche gänzlich nach der angeſetzten Ausſaat beurtheilen. Iſt nun dieſe unrichtig angegeben, ſo hat er dadurch nothwendig einen falſchen und irrigen Begriff von dem Umfange des Ackerfeldes erhalten müſſen. Er iſt ſolchemnach durch dergleichen falſchen Anſchlag offenbar in einen nicht zu vermeidenden Irrthum geſetzt, und folglich vorſätzlich verletzt worden. Bey ſolchen Umſtänden nun kann es wohl kein Bedenken haben, den Verkäufer zur Gewähr der angeſchlagenen Ausſaat anzuhalten; es wäre denn, daß er ſich in dem Kaufcontracte, ſolches nicht thun zu wollen, ausdrücklich vorbedungen hätte.

Die Beylaßſtücke eines Gutes haben in dieſem Falle mit den Pertinenzien einerley Natur; es iſt alſo auch in Anſehung ihrer, der Verkäufer zur Eviction verbunden.

Es kann jedoch der Verkäufer nicht allemahl, noch zu allen Zeiten, auch ſelbſt in den vorbenannten Gegenſtänden, zur Gewährleiſtung angehalten werden. Die Geſetze ſowohl, als auch die natürliche Billigkeit, ſprechen ihn in verſchiedenen Fällen davon frey.

Der

Der Verkäufer iſt 1) alsdann keine Gewährleiſtung ſchuldig, wenn der Käufer auf dieſelbe ausdrücklich entſaget hat; 2) wenn ein erkauftes Gut aus landesherrlicher Macht entweder ganz, oder zum Theil, weggenommen wird; 3) wenn der Käufer den Anſpruch, der einem Fremden daran zukommt, gewußt, und dem unerachtet den Kauf vollzogen hat.

Die Pertinenzſtücke eines verkauften Landgutes dürfen nur alsdann von dem Verkäufer gewähret werden, wenn ſie dem Käufer als ein nutzbarer Theil mit angeſchlagen ſind, oder auch in dem Anſchlage ein gewiſſes Capital dafür ausgeworfen worden iſt; iſt aber daſſelbe nur, ohne einen Nutzen davon anzurechnen, oder ein Capital dafür auszuwerfen, zur Nachricht des Käufers aufgeführet, ſo iſt er, deshalb eine Gewährleiſtung zu verlangen, nicht berechtigt.

Auch bey den Beylaßſtücken können Fälle vorkommen, die nach eben dieſem Fuße beurtheilet werden müſſen. Der größte Theil des zu einem verkauften Gute gehörigen Beylaſſes iſt zwar von ſolcher Beſchaffenheit, daß er zu deſſen gebührenden Bewirthſchaftung nicht entbehret werden kann; und dergleichen nothwendige Beylaßſtücke müſſen auch von dem Verkäufer eben ſo, wie die nutzbaren Pertinenzien des Gutes ſelbſt, gewähret werden. Es gibt aber auch Beylaßſtücke, welche nicht ſchlechterdings zur Bewirthſchaftung und Beſtellung des Gutes unentbehrlich ſind, ſondern nur zum Zierrath und zum äuſſern Anſehen gereichen. Geſchieht es nun, daß dergleichen entbehrliche Beylaßſtücke von einem Dritten in Anſpruch genommen ſind, und auch wirklich evinciret werden: ſo iſt der Verkäufer deshalb die Gewähr zu leiſten nicht verbunden.

Ein Käufer kann auf einer Seite faſt niemahls ſicher ſeyn, ob nicht der Fall einer Gewährleiſtung entſtehen werde; und auf der andern Seite iſt wiederum in den Rechten feſtgeſetzt, daß das Eigenthum von dem verkauften Gute nicht eher, als nach geſchehener völliger Bezahlung des ver=

verſprochenen Kaufgeldes, an ihn übergehe. Dieſes hat nun den Rechtslehrern Gelegenheit gegeben, die Frage aufzuwerfen: Ob der Verkäufer wegen der zu beſorgenden Gewährleiſtung dem Käufer eine beſondere Caution und Sicherheit zu beſtellen ſchuldig ſey? Die Meinung der meiſten geht dahin, daß ſolches nicht nöthig wäre, ſondern der Käufer ſich an der in dem Kaufinſtrumente verſprochenen Gewährleiſtung begnügen müſſe, es wäre denn, daß durch die Gewohnheit der Provinz ein anderes eingeführt, oder auch eine beſondere Cautionsbeſtellung ausdrücklich verſprochen wäre. Inzwiſchen nehmen ſie hiervon einſtimmig den Fall aus, wenn ſich bereits, wie ſie ſich ausdrücken, in limine contractus ein Evictionsfall hervor thut. Alsdann halten ſie den Käufer für berechtigt, das noch an ſich habende Kaufgeld bis zum Austrag der Sache an ſich zu behalten. Mit dem Ausdrucke in limine contractus aber, wollen ſie ſo viel ſagen, daß der Anſpruch eines Dritten noch vor der völligen Auszahlung des Kaufgeldes ſchon rege gemacht werde, obgleich derſelbe erſt lange nachher zur Wirklichkeit gebracht wird. Daß der Käufer in ſolchem Falle, wo er die Gefahr gleichſam vor Augen ſieht, auf ſeine Sicherheit bedacht ſeyn, und ihm die Rechte darunter zu Hülfe kommen müſſen, iſt auch der Billigkeit vollkommen gemäß. Der gewöhnliche Weg hierunter iſt zu unſern Zeiten faſt überall dieſer, daß bey einem jeden geſchehenen Verkaufe, zur Sicherheit des Käufers, alle diejenigen, die an dem verkauften Gute einen Anſpruch zu haben meinen, edictaliter vorgeladen werden, und das Kauf-Geld, wenn Käufer und Verkäufer nicht eines andern unter ſich einig geworden ſind, bis zur erfolgten Präcluſion gerichtlich deponiret wird.

Eine umſtändlichere Ausführung der jetzt vorgetragenen Sätze, findet man in dem zweyten Bande der Oeconomia forenſis, Berl. 1776, 4. S. 264, f. und 376 — 392.

Was die bey Verpachtung der Landgüter vorkommenden verſchiedenen Evictionsfälle betrifft: ſo kommen zwar die Pächte mit den Käufen hierunter in vielen Stücken überein; inzwiſchen kann man doch nicht in allen Fällen von demjenigen, was von den Kaufen geſagt worden iſt, ſchlechterdings auf die Pächte, ohne einen falſchen und unrichtigen Schluß zu ziehen, eine ſichere Anwendung machen. Die Gewährleiſtung, die ein

ein Pachter zu fordern befugt iſt, hat, in Rückſicht der einem Käufer zuſtändigen, nach Verſchiedenheit der Umſtände, theils engere, theils aber auch weitere Gränzen; und es iſt unſtreitig, daß einem Pachter in verſchiedenen Fällen eine Gewährleiſtung zukomme, die der Käufer von ſeinem Verkäufer nicht fordern kann.

Wegen des Gutsertrages, kann ſo wenig der Pachter, als der Eigenthümer, Gewährleiſtung fordern. **Wegen des Ausfalles in den beſtimmten Gefällen**, iſt ein Pachter zu allen Zeiten und unter allen Umſtänden dergleichen zu fordern berechtigt. Dasjenige, was bey den Käufen **wegen Gewährleiſtung der Ausſaat** feſtgeſetzt worden iſt, findet auch bey den Pächten um ſo mehr Statt, als ſolches in die gegenwärtige Abnutzung des verpachteten Gutes einen unmittelbaren Einfluß hat, und es ganz natürlich iſt, daß ein Pachter nach dem Verhältniſſe der weniger befundenen Ausſaat auch geringere Aernden haben müſſe. Doch nur allein in ſolchen Fällen, wo ein ohne geometriſche Vermeſſung angefertigter Anſchlag vor den Pacht vorher gegangen iſt, iſt der Pachter mit ſeiner Evictionsklage zu hören.

Dem Pachter muß, wenn nicht deshalb in dem Pachtcontracte ein anderes vorbedungen wäre, jederzeit der anſchlagsmäßige Beylaß mit übergeben werden; es iſt aber einerley, ob dem Pachter dieſer ihm nach den Rechten gebührende Beylaß gar nicht, oder in ſolchen Stücken, die nachher von einem Fremden in Anſpruch genommen und evinciret werden, geliefert worden iſt. Die Gewährleiſtung, die ein Pachter wegen der meiſten Beylaßſtücke zu fordern hat, iſt von einem noch weitern Umfange, als diejenige, wozu ein Käufer berechtigt iſt. Der Käufer muß zufrieden ſeyn, wenn ihm die evincirten Beylaßſtücke erſetzet werden; bey dem Pachter hingegen müſſen dieſe Stücke nicht allein von dem wieder zurück zu liefernden Inventarium abgeſchrieben, ſondern ihm auch die dadurch entgehende Abnutzung

an dem Pachtgelde vergütiget werden; und dieſe Vergütigung pflegt, beſonders wenn der evincirte Beylaß den Viehſtand betrifft, zu ſehr wichtigen und weitläuftigen Schadenberechnungen Gelegenheit zu geben.

Das Entſagen auf die Gewährleiſtung, findet bey Pachtungen nicht Statt. Denn, die Gewährleiſtung bey den Pächten gehet niemahls auf das Eigenthum, ſondern nur auf die Abnutzung. Wenn nun ein und anderes nutzbares Pertinenzſtück durch fremde Anſprüche verloren geht, ſo kann der Pachter auch die ihm dadurch abgehenden Nutzungen dem Eigenthümer unmöglich entrichten, und es würde die höchſte Unbilligkeit ſeyn, wenn der Verpachter ſolches von ihm fordern wollte. Dem Pachter muß, der geſchehenen Entſagung ungeachtet, die anſchlagsmäßige Abnutzung des evincirten Pertinenzſtückes von dem Pachtgelde abgeſchrieben werden, und es kann deſſen auf die Gewährleiſtung geſchehene Renunciation weiter nichts wirken, als daß er, den Eigenthümer nicht noch auſſerdem ob lucrum ceſſans & damnum emergens in Anſpruch zu nehmen, gehindert wird. Man muß dem Pachter zwar in dem Pachtcontracte auf alle Gewährleiſtung Verzicht thun; doch kann dieſe Entſagung der Evictionsfälle nur auf das wirkliche Daſeyn der verpachteten Grundſtücke, in Anſehung ihrer Größe und ihres Umfanges, eine rechtliche Wirkung haben, dergeſtalt, daß der Verpachter, wenn einige von den verpachteten Grundſtücken und Pertinenzien von einem Dritten in Anſpruch genommen und evinciret werden ſollten, dem ungeachtet dem Pachter deshalb gerecht zu werden, allemahl ſchuldig bleibe.

Wird dem Eigenthümer das Gut oder Pertinenz-Stück deſſelben durch landesherrliche Macht weggenommen, ſo iſt derſelbe den verpachteten Genießbrauch des weggenommenen fernerhin zu gewähren nicht im Stande; eine natürliche Folge iſt es daher auch, daß der

Pachter den ſonſt verſprochenen Pacht nicht weiter entrichten könne. Ein Verpachter, der ſein Gut oder Grundſtück bey einem von dem Landesherrn darauf gemachten Anſpruch durch richterliches Erkenntniß verlieret, muß ſeinem Pachter deshalb in allen Stücken gerecht werden. Es iſt nicht genug, daß dem Pachter in dieſem Falle bloß die Abnutzung des verloren gegangenen Grundſtückes von dem Pachtgelde abgeſchrieben werde, ſondern es ſteht auch demſelben, aller Billigkeit nach, eine Klage ad intereſſe wieder ſeinen Verpachter zu, zumahl, wenn die Abnutzung des verloren gegangenen Pertinenzſtückes nicht zu den beſtimmten, ſondern ſteigenden und fallenden Gefällen gehört.

Ein Pachter, der die Anſprüche eines Dritten an die verpachteten Grundſtücke gewußt, und dennoch gepachtet hat, iſt von der ihm ſonſt zuſtehenden Gewährleiſtung auszuſchließen, dergeſtalt, daß er weder eine Abſchreibung der dadurch verloren gegangenen Abnutzung von dem Pachtgelde fordern kann, noch auch wieder den Verpachter ad damnum & intereſſe zu klagen befugt iſt. Es muß jedoch der Verluſt des evincirten Grundſtückes, ſowohl bey Käufen als Pächten, niemahls von der Beſchaffenheit ſeyn, daß daraus eine Læſio ultra dimidiam entſtehen könne.

Ein Pachter kann eigentlich nur nutzbare Theile zum Pacht verlangen; ſind ihm nun Pertinenzſtücke, die keinen wahren Nutzen einbringen, ihm auch nicht als nutzbar angeſchlagen ſind, mit anvertrauet worden, ſo iſt kein Grund vorhanden, warum er, wenn der Verpachter derſelben durch den Anſpruch eines Dritten verluſtig gehen ſollte, eine Gewährleiſtung zu fordern, berechtigt ſeyn könnte.

Auch dieſe Sätze, verdienen, im dritten Bande der Oeconomia forenſis 1777, 4. S. 139, f. und 306 — 315, weiter ausgeführt, geleſen zu werden.

Die

Die Gewährleiſtung hat auch Statt **in Separationen**, die zwiſchen **zween und mehr in Compagnie geſtandenen Kaufleuten** geſchieht, da ſie ſich unter einander verpflichten, daß, wenn die Activſchulden, welche dem einen zu ſeinem Theile in der Theilung zugefallen ſind, nicht eingehen ſollten, ſie dafür insgeſammt wollten gehalten ſeyn, und ihn ein Jeder zu ſeinem Antheile ſchadlos halten; es wäre denn, daß ſie die Schulden und Waaren durch das Los getheilet, und daß ein Jeder ſeine Gefahr laufen ſollte, einig geworden wären. Von einem bloßen Gevollmächtigten oder Commiſſionär aber kann die Gewährleiſtung mit Recht nicht gefordert werden.

Evier, ſiehe **Goſſe**.

Evonymoides, ſiehe **Celaſterbaum**.

Evonymus, ſiehe **Spindelbaum**.

Ewige Blume, Elichryſum; ſ. **Sonnengoldblume**.

Excellenz, aus dem mittlern Latein. Excellentia, ein Titel, welcher im Abſtracto noch Geſandten, vornehmen Statsminiſtern, Feldmarſchällen und andern Perſonen gegeben wird, die dieſen an Rang und Würde gleich ſind. Ehedem war ſolches ein Titel kaiſerlicher und königlicher Perſonen, nachmahls bekamen ihn die Fürſten. Noch 1346 wurde Eliſabeth, die Wittwe des Landgrafen Friedrich **mit dem gebiſſenen Backen**, von dem Magiſtrate zu Prag **Excellenz** genannt. Nachher wurde dieſer Titel den Doctoren der Rechte und der Arzenevwiſſenſchaft beygeleget.

Die Gelehrten bekleideten ehedem alle diejenige oberſte Stellen im State, die zu Ausrichtung der Geſchäfte nöthig waren. Dem Adel waren bloß die Hofämter vorbehalten. Als ſich alle Gelehrſamkeit noch in die Klöſter und unter die Geiſtlichkeit einſchloß, waren die Kanzler- und andere zu den Geſchäften erforderliche Stellen mit Geiſtlichen beſetzt. Als aber endlich im 14ten und 15ten Jahrhunderte die Rechtsgelehrſamkeit unter den Laien zu blühen anfing, ſo wurden zu dieſen Stellen allenthalben Doctores Juris erwählet. Dieſe Doctores hießen Excellenz, und man gab

ihnen dieſen Titel fort, ob ſie gleich Reichsvicekanzler, Kanzler, geheime Räthe, u. d. gl. wurden; denn ein Doctor Juris wurde damahls ſehr hoch geſchätzet. Hierdurch wurde dieſer Titel dieſen Stellen gleichſam eigen. Als der Adel anfing ſich gleichfalls auf die Wiſſenſchaften zu legen, und derſelbe mithin zu den Geſchäften gezogen wurde, ſo war der Titel Excellenz einmahl bey dieſen Stellen ſo gewöhnlich geworden, daß man ihn auch denen gab, die keine Doctores Juris waren; und der Adel ließ ſich denſelben gar wohl gefallen, obgleich die Doctores Juris gleichfalls noch damit beleget wurden. Mit der Zeit entſtand ein Unterſchied unter der Statsexcellenz und der Schulexcellenz, und die letztere wurde auch bey den Doctoren der Arzeneywiſſenſchaft gewöhnlich. Dieſer verächtliche Unterſchied bewog endlich die Gelehrten, dieſen Titel ganz und gar aufzugeben; und billige Gemüther trugen Bedenken, einen Titel weiter anzunehmen, der den höchſten Stellen des States beygeleget wurde. Zu unſerer Zeit ſind in einigen Reichsſtädten, wie auch in Wien, die Doctores Medicinæ noch damit beehret worden, wiewohl er nach und nach immer ungewöhnlicher wird. Auf dieſe Art iſt es geſchehen, daß die Gelehrten um einen Titel gekommen ſind, der ihnen ehedem vorzüglich zuſtand, und daß dieſer Titel ſo ſchätzbar geworden iſt, daß ſich die oberſten Bedienten des States denſelben zur Ehre rechnen.

Hrn. v. Juſti neue Wahrheiten ꝛc. 2 Band, Leipz. 1755, 8. S. 199, f.

Eb. Deſſ. geſammlete polit. und Finanzſchr. ꝛc. Koppenh. und Leipz. 1761, gr. 8. S. 182.

Die Miniſter regierender Fürſten begehren, ſonderlich in Deutſchland, den Titel **Excellenz**, und würden es gern ſehen, wenn er ihnen auch von den Miniſtern gekrönter Häupter gegeben würde. Es ſind ſchon tauſend Zwiſtigkeiten über dieſe Sache entſtanden, und man hat viele Gründe dafür und dawieder angeführt. Ich kann mich in die Entſcheidung eines ſolchen Streites nicht einlaſſen; mich dünkt aber, daß ein Miniſter, der das Beſte einer Provinz beſorget, nicht verlangen kann, daß er einem Miniſter gleich gehalten werde, der das Beſte eines großen Königreiches beſorget. Man müßte noch einen Zwiſchentitel erfinden, um einen kai-

ſerli-

ſerlichen oder königlichen Miniſter, von dem Miniſter eines kleinen Fürſten zu unterſcheiden; und aus dieſer Urſache geſchieht es, daß die churfürſtlichen Geſandten auf dem Reichstage zu Regensburg den Titel **Excellenz** von den Geſandten der Fürſten annehmen, aber ihn ihnen niemahls geben, vermöge des im römiſchen Reiche feſtgeſetzten Gebrauches.

Freyherrn v. Bielefeld. Lehrbegriff der Staatskunſt, 2 Th. Breßl. und Leipz. 1777, gr. 8. S. 468, f.

Excompte, ſiehe **Diſconto**.

Excoriatio, ſiehe **Abſchälung der Haut. Durchliegen der Kranken.**

Execution, 1. im bürgerlichen Gerichte, **die richterliche oder gerichtliche Hülfe, die Hülfsvollſtreckung, der Hülfszwang**, ein Rechtsmittel, wodurch der Richter einem Kläger dasjenige, was er durch das Urtheil erhalten hat, wirklich verſchaffet, oder, diejenige gerichtliche Handlung, wodurch der Ueberwieſene gezwungen wird, dem Urtheile Folge zu leiſten. Ein obrigkeitlicher Befehl, wodurch die gerichtliche Hülfe verordnet wird, heißt ein **Executorium**, ein Gewaltsbrief, Fr. Exécutoire; und die Gebühr, welche der Schuldner für die gerichtliche Hülfe dem Richter entrichten muß, die **Executionsgebühren**, oder das **Hülfsgeld**.

Es geſchieht die gerichtliche oder richterliche Hülfe entweder wegen einer gewiſſen Sache, welche ſich bey dem Schuldner befindet, oder wegen einer habenden Forderung. Es wird dieſelbe vollſtreckt 1) in das vorhandene Vermögen, oder in die auſſenſtehenden Schulden, und 2) auf bewegliches oder unbewegliches Gut; ja, in weiterm Verſtande genommen, wird die Hülfe auch 3) auf des Schuldners Perſon erſtrecket, wohin z. E. gehört, wenn einem Kläger nach Wechſelrechte durch Setzung der Wache oder Arreſt des Beklagten zu dem Seinigen verholfen wird. Die Sache, in de-

ren Abtretung oder Ausantwortung der Beklagte verurtheilet worden iſt, wird bey der Execution ihm weggenommen, und dem Kläger zugeſtellet; oder, bey unbeweglichen Gütern, der Beklagte daraus geworfen (exmittiret), und Kläger eingewieſen (immittiret). Wegen einer Forderung hingegen, wird die gerichtliche Auspfändung vorgenommen. In die auſſenſtehenden Schulden wird dergeſtalt geholfen, daß dem Schuldner des Schuldners auferleget wird, ſeinem Gläubiger an Capital und Intereſſen, bey Vermeidung des Wiedererſatzes, nichts zu bezahlen, ſondern ſolches zur Verfall-Zeit in die Gerichte zu deponiren, damit es von da dem Kläger entrichtet werde. Die Mobilien oder beweglichen Güter werden bey der Execution aufgeſchrieben, taxieret, ins Gericht gebracht, oder jemanden Gerichtswegen anvertrauet, bis ſie entweder der Schuldner wieder einlöſet; oder ſolche dem Gläubiger um den geſetzten Preis abgefolget, oder dafür verkaufet oder verauctioniret werden. In unbewegliche Güter wird die Hülfe durch Ausſchlagung eines Spanes aus der Thüre, Ausgrabung oder Ausſtechung eiues Raſens oder Erden-Kloßes, Aushebung eines Weinrebens, Abhauung eines Zweiges, u. d. gl. vollſtrecket; worauf die Einweiſung durch Auslöſchung des Feuers und Wiederanzündung deſſelben, Eröffnung der Gemächer und Uebergebung der Schlüſſel rc. vorgenommen wird. Derjenige, welchem durch Execution etwas eingeräumt wird, iſt ſchuldig, ſolches mit nicht wenigerm Fleiße, als ſeine eigene Güter, zu beſtellen, auch dem Schuldner hiervon jährlich Rechnung, und wenn durch ſein Verſehen hierin etwas verwahrloſet wird, dafür Erſtattung zu thun. An deſſen Statt wird, auf des Gläubigers Verlangen, nach der Execution die Sequeſtration vorgenommen, und ferner zur Subhaſtation geſchritten.

Die Execution kann ordentlich in des Schuldners ſämmtliches Vermögen vollſtreckt werden; doch ſoll man

des

des Werkzeuges, deſſen jemand zu ſeiner Kunſt, Hanthierung oder täglichen Arbeit bedürftig iſt, auch der Pferde, Ochſen, Schafe, des Samens, und andern, was man zum Ackerbau nothwendig gebrauchet, ſchonen, und ſolche nicht eher angreifen, als bis ſonſt nichts vorhanden iſt.

In dem ſachſenweißenfelſiſchen Amte Langenſalze, ward eine vor Alters gebräuchliche, und lange auſſer Uebung geweſene beſondere Art der Hülfsvollſtreckung wieder ſäumige Abgeber landesherrlicher Gefälle, nähmlich das Ausheben der Haus-Thore durch den Frohn, im Jahre 1736 mit gutem Effecte wieder eingeführet. Das dießfallſige Reſcript, d. d. Dresden, d. 7. Jul. 1555, ſt. in Hrn. Prof. Schrebers Samml. verſchied. Schriften ꝛc. 2 Th. Halle 1756, gr. 8. S. 412.

In Wechſelſachen, iſt die Execution, ſowohl in eigenen, als auch in traſſirten Wechſelbriefen, zu beſchleunigen; wie aber ſolche zu vollſtrecken ſey, lehret der Artikel **Wechſel**. Wie denn überhaupt in klaren Schulden, und ſonderlich in mercantiliſchen Sachen, die Hülfe oder Execution auf das ſchleunigſte zu befördern iſt. Es ſind daher wieder die Execution keine andere Ausflüchte zuläſſig, als: der bereits geſchehenen Zahlung, der Compenſation, des Vergleiches (transactionis), und des rechtskräftigen Urtheiles (rei judicatæ), und auch dieſe nur, in ſo fern ſie von dem Beklagten ſogleich und auf der Stelle erweislich gemacht werden können. Schuldnern, welche ohne ihr Verſchulden in Verfall der Nahrung gerathen, dienet die Rechts-Wohlthat der Abtretung der Güter (Ceſſio bonorum, ſ. Th. IV, S. 201, fgg.) zu Vermeidung des Schuld-Thurmes, nicht aber zu Befreyung vom Perſonalarreſte, wieder ihre Wechſelgläubiger; und die Zehrungsfreyheit (Beneficium competentiæ) macht, daß einigen Schuldnern höhern Standes, denen von Adel, Hochgraduirten, und denen, die ſolchen gleich zu achten ſind, wenn ſie nicht gefliſſentliche Bankerotte gemacht haben, bey der

Execution der nothdürftige Unterhalt gelaſſen werden muß.

2. Im Kriegsweſen, verſteht man unter **Execution, militäriſche Execution,** Fr. Exécution militaire, die gewaltſame Beytreibung der zu Kriegszeiten vom Feinde gemachten Forderungen an Contributionen und andern Leiſtungen, z. E. wegen der Kriegsfuhren ꝛc. vermittelſt Einlegung einer Anzahl Soldaten, die auf Discretion leben, oder auf des Belegten Koſten zehren, oder auch durch Wegführung des Viehes, durch Brand u. ſ. w.

Die **Executionskoſten,** welche zu Kriegszeiten zuweilen den feindlichen oder andern Truppen gegeben werden müſſen, gehören mit unter die im Kriege vorkommenden Fälle, welche zu der Frage: **Ob den daraus entſpringenden Schaden der Pachter oder der Verpachter zu tragen habe?** Anlaß zu geben pflegen. Es iſt hierbey ein doppelter Unterſchied zu machen: 1) ob die Execution wegen perſönlicher, oder wegen Grundbeſchwerungen, eingeleget werde, und 2) im letztern Falle, ob der Verpachter zu der Zeit, als die Beſchwerung dem Gute auferleget worden iſt, ſelbſt gegenwärtig, oder doch nicht weit entfernt, oder ob er gar nicht da geweſen ſey? Wird die Execution wegen des Pachters Saumſeligkeit in Abführung und Leiſtung der ihm obliegenden perſönlichen Beſchwerungen eingeleget, ſo wird ein Jeder leicht begreifen, daß er in ſolchem Falle auch die Executionskoſten allein zu tragen habe, je gewiſſer die Rechte verordnen, daß niemanden aus eines Andern Verzuge ein Schade entſtehen, noch Jemand um eines Andern Fehler geſtrafet werden ſolle. Wird die Execution wegen rückſtändiger Grundbeſchwerungen eingeleget, und der Verpachter iſt von dem verpachteten Gute ſehr weit entfernt, ſo hat, meines Erachtens, auch in dieſem Falle der Abpachter die Executionskoſten zu geben, und zwar aus der Urſache, weil die Grundbeſchwerungen,

ob

ob ſie wohl der Eigenthümer zu tragen hat, dennoch von dem Abpachter, welcher das Grundſtück im Nahmen des Grundherrn beſitzt, in Abweſenheit des letztern eingetrieben werden. Hierüber, und da dem Pachter ohnehin oblieget, in Anſehung des erpachteten Grund-Stückes dasjenige zu thun, was ein guter Wirth und Hausvater zu thun pflegt, inſonderheit aber dahin zu ſehen, daß daſſelbe in gehörigem Stande erhalten werde, wird dieſe ſeine Obliegenheit nicht unbillig ſich auch dahin erſtrecken, daß er wegen des erpachteten Grund-Stückes dasjenige bezahle und leiſte, was in Kriegszeiten zu deſſen Erhaltung nöthig iſt, und gleichwohl von dem Eigenthümer, ſeiner Abweſenheit halber, nicht bezahlet oder geleiſtet werden kann; daher es denn dem Pachter, auch ſo gar des öffentlichen Nutzens wegen, um ſo viel eher zugemuthet werden mag, je weniger dieſer dabey Gefahr läuft, indem er das ausgelegte allemahl von dem Eigenthümer als Vorſchuß, und noch dazu mit einem Vorzugsrechte, wieder erlangen muß. Denn es iſt in Rechten bekannt, daß man eines Andern Vortheil auch wieder deſſen Wiſſen und Willen befördern, und ſeine Umſtände verbeſſern könne. Dafern alſo der Pachter in gedachtem Falle, in Bezahlung oder Leiſtung der dem Grundſtücke auferlegten Beſchwerung, ſich ſäumig erweiſet, und dadurch Execution veranlaßt, ſo kann er die darauf zu verwendenden Koſten nicht wieder fordern; es wäre denn, daß er wahrſcheinlich machen könnte, daß er die Leiſtung oder Bezahlung des vom Feinde geforderten in guter Abſicht und zu dem Ende aufgehalten habe, um durch einige Verzögerung den Verpachter ganz oder zum Theil davon zu befreyen, geſetzt auch, daß er ſich nachher in ſolcher Hoffnung betrogen geſehen hätte; indem in dergleichen Fällen, wo es auf die Verwaltung fremder Geſchäfte ankommt, mehr die gehabte vortheilhafte Abſicht, als der Ausgang, in Betrachtung kommt. Im Gegentheil, und wenn der Verpachter

ſelbſt in dem Gute gegenwärtig, oder nicht weit davon entfernt iſt, und der Pachter gibt ihm von den dem Gute angeſagten Beſchwerungen gehörige Nachricht, ſo iſt er ſelbſt für deren Abführung zu ſorgen verbunden; auſſerdem muß er die Executionskoſten über ſich ergehen laſſen. Wobey jedoch, und da die Execution gemeiniglich in das Gut ſelbſt geleget zu werden pflegt, die Pächter auch bey dieſer Gelegenheit nicht allzu freygebig ſeyn, und den zur Execution eingelegten Soldaten ein mehreres, als ihnen gebühret, weder an Executionskoſten, noch an Eſſen und Trinken u. d. gl. reichen dürfen; ſonſt haben ſie von dem, was ſie als überflüſſig geben, keinen Erſatz zu gewarten.

D. Carl Gottfr. Winklers rechtliche Abhandl. von Kriegs-Schäden der Pachter und Miethsleute ꝛc. Lpz. 1762, gr. 8. S. 398, f.

Exemplar, bedeutet bey den Buchdruckern, das Original oder Manuſcript, wonach der Setzer ſetzt; dasjenige, was bey dem Setzen eines Buches oder einer Schrift dem Setzer zum Muſter dienet; Fr. Copie.

Bey den Buchhändlern hingegen iſt **Exemplar**, Fr. Exemplaire, ein Stück der ganzen Auflage, ein Buch oder eine Schrift als ein Individuum betrachtet.

Dieſes Wort wird auch bey den Kupferſtechern von ihren abgedruckten Kupfern geſaget.

Eximirte, Fr. Exempts. Unter dieſer allgemeinen Benennung verſteht man in den preußiſchen Staten, und inſonderheit in Berlin, den Adel, die königlichen Räthe und übrigen Bedienten, die Gelehrten, die Perſonen die von ihren Renten leben, kurz, alle diejenigen, excluſive der franzöſiſchen Colonie, die nicht bürgerliche Nahrung treiben. Sie heiſſen deswegen **Eximirte**, weil ſie der Gerichtbarkeit des Magiſtrates und der Stadt-Gerichte der Reſidenzſtädte nicht unterworfen ſind, ſondern unmittelbar unter das Kammergericht gehören.

Zu den Eximirten rechnet man auch die Eigenthümer der Freyhäuſer; ja vor Zeiten waren auch diejenigen, die nur in Freyhäuſern wohnten, eximirt.

Siehe auch Th. VII, S. 399.

Exportation, ſiehe **Aus- und Einfuhre der Waaren.**

Extra-Poſt, ſiehe unter **Poſt.**

Extract, L. Extractum, Fr. Extrait, nennt man in der Medicin, Apothekerkunſt und Chemie, wenn die wirkſamen Subſtanzen eines Körpers vermittelſt eines Auflöſungsmittels heraus gezogen, und durch das Abrauchen zu einer ſolchen Conſiſtenz gebracht worden ſind, daß ſie die Dicke eines dicken Honigs haben, oder noch dicker ſind, oder wohl gar in einen feſten und trocknen Körper verwandelt worden ſind. Man kann alſo mit allerley Auflöſungsmitteln Extracte machen. Gemeiniglich aber verſteht man durch den Nahmen **Extract** nur diejenigen Subſtanzen, welche vermittelſt des Waſſers aus den Vegetabilien geſchieden worden ſind. Zuweilen wird dieſes Wort auch ſo allgemein genommen, daß es die Eſſenzen, Tincturen und andere Säfte mehr, mit unter ſich begreift.

Wenn man von einer vegetabiliſchen Subſtanz ein Extract machen will, ſo muß man, nach Beſchaffenheit ihrer Natur, entweder eine genugſame Menge Waſſers darauf gießen, oder ſie mit demſelben kochen, um wirklich alle diejenige Beſtandtheile heraus zu ziehen, welche das Auflöſungsmittel auflöſen kann. Wenn die vegetabiliſche Materie, wovon man das Extract machen will, von ſelbſt ſaftig und wäſſerig iſt, ſo hat man alsdann nicht nöthig, dieſelbe zu infundiren, noch zu kochen. Man preßt von ſelbiger den Saft aus, welcher die ganze Materie des Extractes enthält, weil das von Natur in der Pflanze befindliche Waſſer die Stelle desjenigen vertritt, welches man zum Aufgießen oder zum Kochen anwendet. Man läßt hernach die Infuſion, das Decoct ooer den Saft der Pflanze abrauchen, bis

dieſe Materien zu einer mehr oder weniger weichen oder feſten Conſiſtenz gekommen ſind. Denn es gibt Extracte, denen man die Conſiſtenz eines Teiges gibt; man nennt ſie **weiche Extracte**. Es gibt andere, die man bis zur Trockene abrauchen läßt; und dieſe letztern heißen **trockene** oder **feſte Extracte**.

Ob man gleich einige Subſtanzen, aus denen man Extracte macht, bis zur Trockene abrauchen zu laſſen pflegt, ſo ſcheint es doch faſt beſſer zu ſeyn, wenn man dieſes nicht thut; denn gemeiniglich verlieren ſie etwas von ihrer Wirkſamkeit.

Die Feuchtigkeit, deren Abdampfen das Extract machen ſoll, iſt beynahe allezeit mit einer mehr oder weniger großen Menge unreiner harziger oder erdiger Materien überhäuft, welche die Durchſichtigkeit derſelben trübe machen, weil ſie in dem Waſſer nicht auflösbar ſind. Man pflegt daher dieſe Materien von ſelbigen zu ſcheiden, indem man ſie mit Eyweiß, oder auf eine andere Art, klar macht, ehe man ſie zur Conſiſtenz eines Extractes abrauchen läßt. Der Vortheil, den man durch die Scheidung der unreinen Materie erhält, beſteht darin, daß alsdann die weichen Extracte der Gährung und dem Schimmeln weniger unterworfen ſind. Da aber die Abſicht, welche man bey Bereitung der Extracte hat, dieſe iſt, daß man, ſo viel als möglich, die Beſtandtheile der Pflanze erhalte: ſo ſcheint es beſſer zu ſeyn, wenn man die Feuchtigkeit des Extractes nicht klar zu machen ſuchte, ſondern ſie vielmehr abrauchen lieſſe, um das Extract vor aller Veränderung zu verwahren.

Da die Extracte, ſo viel als möglich, der vegetabiliſchen Subſtanz, woraus ſie erhalten werden, ähnlich ſeyn ſollen, ſo muß man ſie nur bey einer gelinden Wärme und im Waſſerbade abrauchen laſſen, weil eine ſtarke Wärme die feinen und ſehr zuſammengeſetzten Beſtand-Theile der Vegetabilien allemahl ſehr verändert. Damit man aber die Unbequemlichkeit eines allzu lange fortge-

ſetzten

ſetzten Abrauchens, welches in der Materie des Extractes eine Gährung verurſachen könnte, vermeide, ſo muß man dieſes Abrauchen, ſo viel als möglich, beſchleunigen. Man erlangt ſolches leicht, wenn man die Feuchtigkeit in eine ziemlich große Anzahl platter und weiter Gefäße vertheilet, und ſie auf dieſe Weiſe beynahe ganz in Oberfläche verwandelt. Dieſes iſt die Art, nach welcher der Herr Graf de la Garaye ſeine ſo genannte weſentliche Salze bereitete, welche nichts anders, als feſte Extracte, aber die beſten und vollkommenſten ſind, die man haben kann.

Aus dem bisher angeführten folgt, daß dieſe Bereitungen eine Sammlung aller der nächſten Theile der Vegetabilien, und vornehmlich derjenigen ſeyn, die das Waſſer auflöſen kann, und die nicht ſo flüchtig ſind, daß ſie ſich bey dem Grade der Wärme des ſiedenden Waſſers zerſtreuen. Sie enthalten demnach, oder müſſen, wenn ſie gut gemacht ſind, alles dasjenige enthalten, was die vegetabiliſche Subſtanz von gummiger und ſchleimiger Materie, bitterer oder ſüßer Subſtanz, und ſeifenhafter, d. i. öhlichter Materie, hatte, welche durch ihre Vereinigung mit einer ſaliniſchen Subſtanz in dem Waſſer auflöslich geworden ſind; endlich alles das, was die vegetabiliſche Subſtanz an weſentlichen, ſauern und andern Salzen enthielt, oder alles das, was es an Materien, die ſich in einem ſaliniſchen Zuſtande befinden, hatte. Man muß auch in den gut bereiteten Extracten die Portion der öhlichten, harzigen und erdigen Beſtandtheile finden, welche, ob ſie wohl im Waſſer unauflöslich ſind, dem ungeachtet in den Saft, in die Infuſion oder in das Decoct der vegetabiliſchen Subſtanz zugleich gebracht worden, wofern man bey gewiſſen Extracten eine beſondere Urſache hat, dieſe oder andere Materien von denſelben wegzulaſſen. Es ſcheint auch, daß, wenn man Extracte machen wollte, welche in der That, ſo viel möglich, die Eigenſchaften und Kräfte der Pflanzen beſitzen ſollten, daß man ſich nicht an dem Ausziehen durch das bloße Waſſer begnügen, ſondern daß man auch dieſe Operation durch Weingeiſt anſtellen, und die durch dieſe beyde Auflöſungsmittel heraus gezogenen Subſtanzen mit einander vermiſchen ſollte.

Der Geſchmack beynahe aller Extracte iſt bitter oder ſalzicht; ſie haben auch faſt allezeit einen Nachgeſchmack

ſchmack von etwas Verbrannten. Allein, letztere Eigenſchaft iſt ein Fehler; er kommt daher, weil die Extracte durch eine allzu ſtarke Wärme, welche die Subſtanzen, ſo die Extracte enthalten, nicht anders als beträchtlich verändern und zerſtören kann, zur gehörigen Conſiſtenz gebracht worden ſind. Wenn man bey Bereitung der Extracte gehörig verfährt, und das Abrauchen im Waſſerbade unternimmt, ſo wird man nichts Brennzliches daran gewahr werden. Auſſerdem aber kommt auch vieles auf die Beſchaffenheit der Auflöſungs-Mittel an.

Viele trockne Extracte oder weſentliche Salze werden in der Luft ſehr feucht, und löſen ſich auch in eine Feuchtigkeit auf. Dieſes rührt daher, weil die ſaliniſchen Theile ſolcher Extracte von den harzigen und erdigen Beſtandtheilen des vegetabiliſchen Körpers geſchieden, und hierdurch beynahe ganz und gar bloß gemacht worden ſind. Dieſe Arten von Extracten müſſen in gut verſtopften Gefäßen aufbehalten werden.

Extract, Conto-Extract, oder **Auszug einer Rechnung,** Fr. Bordereau de compte, nennet man, bey den Kaufleuten und im Rechnungsweſen, wenn alle Summen einer Rechnung, es mögen dieſelben in der Einnahme oder Ausgabe beſtehen, auſſer Linien, oder ohne Linien dazwiſchen zu machen, zuſammen gezogen werden, um daraus den ganzen Belauf oder Betrag von beyden zu erkennen, und zugleich zu wiſſen, ob und welcher von beyden, ob der Rechnungsführer, oder der, dem ſolche überreicht worden iſt, dem Andern heraus zu geben hat. Siehe auch **Bilanz** und **Saldo**.

Extract, oder **Extractbuch,** heißt, bey den Kaufleuten bisweilen ſo viel, als das große oder Haupt-Handelsbuch; ſiehe **Hauptbuch**.

Extrados, ſiehe unter **Gewölbe**.

Extrahiren, ſiehe **Ausziehen**.

Extraordinarien-Caſſe, ſ. unter **Kammer-Collegium**.

Ex-

Exuviæ, ſiehe **Balg**.

Ey (*). 1. Ein jeder runder Körper. Wenigſtens ſcheint dieſe veraltete Bedeutung die erſte und urſprüngliche zu ſeyn. Auf dem Lande bey den Flur- und Mark-Gränzen werden die kleinen Steine, welche man neben den Gränzſteinen einzugraben pflegt, noch jetzt **Eyer** oder **Stein-Eyer** genannt; ſiehe unter **Gränze**.

2. Das runde Fruchtbehältniß in dem weiblichen Geſchlechte der Thiere, worin ein Thier gleicher Art eingeſchloſſen iſt. Die zuſammen hängenden Fruchteyer, werden der **Eyerſtock**, L. Ovarium, Fr. (bey Frauens-Perſonen) Ovaire, (an den Hennen) Pontiere, (bey allen Vögeln) Ouvriere, genannt. Die Eyer der Fiſche werden mit einem beſondern Nahmen **Rogen** genannt. Beſonders führen den Nahmen der **Eyer** dieſe Frucht-Behältniſſe der Vögel, aus welchen ſie Junge ihrer Art auszubrüten pflegen.

Die Teſtikeln des männlichen Geſchlechtes werden im gemeinen Leben ſowohl bey Menſchen als Thieren, wegen der Aehnlichkeit in der Geſtalt, figürlich gleichfalls **Eyer** genannt.

Die Fortpflanzung der Geſchlechter in dem Thierreiche, pflegt auf eine doppelte Art zu geſchehen, indem einige derſelben ihre Jungen lebendig zur Welt bringen, andere hingegen erſt Eyer legen, und hieraus alsdann die Nachwelt mit Thieren ihrer Art beſchenken. Zu letztern

(*) Dieſes Wort lautet bey dem **Ottfried** und **Tatian** Ei, in den monſeeiſchen Gloſſen Eig, im Schwabenſp. Ai, in einigen oberdeutſchen Gegenden noch jetzt Aig, Ay, Oey, im Niederſ. Ei, im Holländ. Ey, im Schwed. Egg, im Dän. Aeg, Eg, im Jßländ. Egg, im Angelſ. Aeg, im Engl. Egg, im Walliſ. Wy, Uy, im Poln. Jaic, Jaica, im Böhm. Weitz, im Lat. Ovum, im Griech. ὠον, im Franz. Oeuf, im Ital. Occo, im Span. Hueue, welche Wörter ihre Verwandtſchaft wohl nicht verläugnen können, wenn man das Zufällige der Mund- und Völkerarten davon abrechnet.

Zu den vom Worte Ey hergenommenen, und im gemeinen Leben gebräuchlichen Sprichwörtern gehören inſonderheit folgende: **Er geht als auf Eyern**, es geht behutſam. **Sie ſind einander ſo ähnlich, wie ein Ey dem andern. Er iſt beſtändig wie aus dem Ey geſchälet**, ſehr reinlich, zierlich, geputzt.

tern gehören die Vögel, die Amphibien oder ſo genannten Zwitterthiere, welche ihren Aufenthalt ſowohl im Waſſer, als auf der Erde haben, die Fiſche, die mehreſten Inſecten, und die Gewürme. Es ſind alſo die Eyer allemahl die Behältniſſe einer jungen Frucht, oder gleichſam die erſten rohen Abdrücke eines künftigen thieriſchen Körpers der vorerwähnten Arten, welche noch allerley fernere Ausbildungen nöthig haben, die ſie theils durch die Befruchtung, theils durch das Ausbrüten erhalten müſſen, ehe ſie zu ihrer Vollſtändigkeit gelangen, und dasjenige eigentlich vorſtellen können, was die Geſchöpfe, von denen ſie entſproſſen, ſind, und deren ganze Aehnlichkeit und Bildung man an ihnen wahrnehmen ſoll.

Die **Brut-Eyer**, von welchen ich hier handle, und welche ſich von den Eyern lebendig gebährender Thiere unterſcheiden, befinden ſich alſo ordentlicher Weiſe zuerſt in dem Körper der weiblichen Thiere, und hangen vermittelſt eines kleinen Stieles an dem Eyerſtocke, wodurch ſie ernähret werden. Sie ſondern ſich erſt nach der Befruchtung von dem Eyerſtocke ab, kommen alsdann in die Gebährmutter, und werden endlich nach einer gewiſſen Zeit ausgebracht und geleget.

Die eigentlichen Theile eines Eyes, woraus daſſelbe beſteht, ſind: die Schale, die Häute, die Feuchtigkeiten, der Hagel, die Narbe, und die Frucht.

Die Schale (*), L. Cortex, Putamen, Teſta, Fr. Coque d'oeuf, E'cale, macht allezeit den äuſſerlichen Theil eines Eyes aus, iſt hart, dünn, läßt ſich zerreiben, iſt voll Zwiſchenräume oder Luftlöcher, und doch dermaßen feſt und wiederſtehend, daß man ein Ey der Länge nach mit geballter Fauſt nicht entzwey drücken kann, ungeachtet es übrigens den kleinſten Hauch der Brutwärme durchläßt. Zuweilen iſt aber auch die Schale fetter und

(*) Die ledige Schale eines Eyes, wird, wenn ſie die Hälfte eines Eyes ausmacht, in den gemeinen Mundarten Eyertopf, Niederſ. Eidop, Eierdop, genannt.

und verſchiedener kleiner Vögel, ſo dünn wie ein Blatt Papier; hingegen an manchen, z. B. an Straußeyern, ſo hart und dick, daß man ſo gar Trinkgeſchirre daraus verfertigen kann. Sie bekommt ihr Weſen in dem Legedarme oder der Gebährmutter wenige Zeit vorher, ehe das Ey geleget wird; übrigens iſt ſie ein wahrer halbdurchſichtiger Firniß, welcher an der Luft hart wird, ſich von der Näſſe nicht auflöſen läßt, und ſelbſt von dem größten Grade des Schmelzfeuers nicht zum Fluſſe gebracht werden kann.

Die Materie dieſer Schale iſt eine ſehr feine Erde, welche abſorbirend und in den Säuren auflöslich iſt; daher kommt es, daß, wenn man Eyer in Weineſſig oder einem andern Sauren einweichet, dieſelben ganz und gar weich werden, weil das Saure alle Erde von ihrer Schale auflöſet und wegnimmt.

Die Theile dieſer Erde ſind unter einander durch eine kleine Menge einer gallertartigen Materie verbunden. Die Materie gibt ſich durch den ſehr merklich brennzlichen Geruch und durch die ſchwarze kohlichte Materie, welche die Eyerſchalen annehmen, wenn man ſie dem Feuer ausſetzt, zu erkennen.

Hierauf folgen die **Häute**, deren man ungefähr vier zählen kann. Die erſte iſt ein dünnes Pergamenthäutchen, welches an der ganzen innern Oberfläche der Schale um und um anliegt, und das Eyweiß mit von auſſen umgibt. Auf dieſe folgt ene andere noch dünnere Haut, welche ſehr leicht zerreißt, und worin das Eyweiß noch beſonders verſchloſſen iſt. Die dritte Haut leget ſich inwendig um das Eyweiß an, und die vierte enthält den Dotter.

Ferner unterſcheidet man an dem Eye, die verſchiedenen Feuchtigkeiten, nähmlich das Eyweiß, und den Dotter, oder das Gelbe des Eyes. Das **Eyweiß**, Niederſ. **wittſel**, L. Albumen, Fr. Blanc d'oeuf, iſt nicht durchgängig von einerley Art und Maſſe, ſondern es beſteht daſſelbe wirklich aus einem doppelten Weſen. Das eine nimmt allemahl die äuſſere Stelle ein, iſt dünner und flüſſiger, und wird das **Eyerklar** genannt;

nannt; das andere aber, oder das eigentliche Eyweiß iſt zäher und dicker, und wird von dem erſtern bedecket. Dieſes umgibt den Dotter von allen Seiten, und hat anfangs eine weißliche, nach der Brütung aber eine mehr gelbliche Farbe.

Das Eyweiß läßt ſich weder von den Säuren, noch von dem Weingeiſte auflöſen. Das letztere Auflöſungsmittel kann es nicht nur nicht theilen, ſondern coagulirt es vielmehr, indem es ſich größtentheils des Waſſers bemächtiget, von dem es ſeine Flüſſigkeit hat.

Das Eyweiß löſet ſich im Waſſer auf, und vermiſcht ſich mit ihm, aber wegen ſeiner großen ſchleimichten Beſchaffenheit etwas ſchwer. Wenn der Weingeiſt in das Waſſer gegoſſen wird, das es aufgelöſt enthält, ſo ſcheidet er es von demſelben, und ſchlägt es unter der Geſtalt einer geronnenen Milch nieder. Das Eyweiß gleicht, in dieſer Betrachtung, der gummichten, ſchleimichten und galletartigen Materien. Es iſt eine Wirkung einer Materie, welche ganz und gar die Natur der thieriſchen Gallerten hat; ſie iſt aber von der Art derjenigen, welche durch die Wärme gerinnen. Wenn das Eyweiß einem Grade der Wärme, welcher auch geringer, als die Wärme des ſiedenden Waſſers iſt, ausgeſetzt wird: ſo gerinnt es in der That, wird hart, verliert einen großen Theil ſeiner Durchſichtigkeit, und nimmt eine weiße milchichte Farbe an. Dieſe Subſtanz enthält bey dem Grade des ſiedenden Waſſers keine andere merkliche flüchtige Beſtandtheile, als Waſſer; denn, wenn man Eyweiß im Waſſerbade deſtilliert, ſo erhält man ſchlechterdings nichts anders, als Waſſer. So, wie es das Waſſer verliert, wird es immer mehr und mehr hart, und nimmt einen gewiſſen Grad von Durchſichtigkeit, nebſt einer gelben röthlichbraunen Farbe an, dergeſtalt, daß, wenn ſo viele Stücke getrocknet worden ſind, als durch dieſes Mittel erhalten werden können, dieſelben völlig dem Horne gleich ſind.

Wenn man ihre Zerlegung weiter treiben will, ſo muß man ſie einer ſtärkern Wärme, dem freyen Feuer in einer Retorte, ausſetzen. Man erhält alsdann von ihnen ein ſtinkendes, brennzliches Oehl, nebſt vielem flüchtigen Alkali, und es bleibt in der Retorte, wenn die Deſtillation vollendet iſt, eine Kohle zurück, welche den Kohlen aller andern thieriſchen Materien ähnlich iſt. Man ſieht aus dieſer Zerlegung, daß das Eyweiß eine völlig animaliſche Subſtanz iſt. Siehe Gallerte.

Examen chymique du blanc d'oeuf, ſ. in No. 19 der *Gaz. ſalut.* v. J. 1762.

CAR. WILH. PÖRNER experimenta de albuminis ovorum & ſeri ſanguinis convenientia ad declarandam nutritionis rationem. Lipſ. 1754, 4. 6 B.

Der **Dotter** (*), oder das **Eyergelb**, im Niederſ. **Eidöl, Döl**, iſt ein gelber, etwas zäher, dichterer und feinerer Körper, als das eigentliche Eyweiß, an welchem ſich oben und unten gleichſam zwey Schwebebänder, welche der **Hagel, Eyerhagel**, Griech. und lat. Chalaza, genannt werden, befinden. Eines von dieſen Bändern iſt gegen die ſtumpfe Eyſpitze, das ander aber gegen das mehr ſpitzige Ende des Eyes zugekehrt. Beyde ſind längliche, feſte, knotige, durchſichtige, jedoch dichtere Körper, als das Eyweiß, von weißer Farbe, und hangen etwas an der Seite des Dotters, vermittelſt eines faſerigen Weſens, wodurch die Flüſſigkeiten und Häute des Eyes in ihrer Richtung und natürlichen Stellung erhalten werden, ohne daß ſie ſchwanken und in Unordnung gerathen können. Endlich kommt noch an dem Dotter ſelbſt ein kleiner weißer Kreis, ungefähr wie ein in die Haut des Dotters eingebranntes Zeichen oder Brandmahl, zum Vorſchein, welches weiß, und beynahe ſo groß als eine Linſe iſt, und die **Narbe**, das **Auge**, der **Hahnentritt**, das **Köpfchen**, oder das **Vögelein**, L. Cicatricula, Galladura, Fr. Cicatricule, genannt wird. In der Mitte dieſer Narbe liegt ein kleines, eyrundes und aſchgraues Säckchen, in welchem ſich das junge Thier entwickelt, und welches eben ſo, wie unge-

(*) Im Oberdeutſchen lautet dieſes Wort Totter, Toter, im Ital. aber Tuorto, welches F e r r a r i u s auf eine ſehr unwahrſcheinliche Art von Toralus, der Kern des Holzes, ableitet. Den meiſten Niederſachſen iſt dieſes Wort unbekannt. Der Dotter heißt bey ihnen Döl. Beyder Abſtammung iſt ungewiß. Da im Schwed. taer, und im Iſländ. thiettr, dicht, thietta in der letztern Sprache aber verdicken, und Thiette, dicke Milch, coagulum, bedeutet, ſo ſteht es dahin, ob nicht der Dotter davon benannt worden, da er doch, in Vergleichung mit dem Weißen, ein coagulum iſt.

ungefähr der Keim in dem Samenkorne einer Pflanze anzuſehen iſt.

Bellini, der durch ſeine Erfahrungen, oder vielmehr durch die Folgen, welche er daraus zog, hintergangen war, glaubte, daß dieſer Hahnentritt in denen Eyern, die in ſiedendem Waſſer hart würden, die Oberfläche des Dotters verlieſſe, um ſich nach dem Mittelpuncte zu begeben, in den gebrüteten Eyern aber, die ebenfalls hart geworden wären, beſtändig an der Oberfläche befeſtigt bliebe. Die Gelehrten von Turin, welche eben dieſe Erfahrungen mit Veränderung wiederhohlt haben, ſind hingegen überzeugt worden, daß in allen Eyern, ſie mögen gebrütet ſeyn, oder nicht, der Hahnentritt beſtändig an der Oberfläche des hart gewordenen Dotters angeheftet bliebe, und daß der weiße Körper, welchen Bellini in den Mittelpunct geſetzt hatte, nichts weniger ſey als das, und in der That in dem Mittelpuncte des Gelben nie anders erſchiene, als wenn es weder zu hart noch zu weich gekocht worden iſt.

PAULI BAPT. BALBI ſolutio problematis, quod olim *Bellinus* de ovi cicatricula propoſuit, qui nempe fiat, ut quæ vitello ovi ſupernatat, elixato ovo, ad vitelli ſe centrum recipiat, ſt. in den *Commentar Acad. Bononienſ.* To. II. P. 2. 1746, 4. S. 369—378. Franz. überſ. u. d. Solution du problême de *Bellini*, ou obſervations ſur la cicatricule des oeufs durs, ſt. im *Journ. oecon.* Juill. 1765, S. 331—333.

JO. FRANC. CIGNA de Belliniano problemate, ſeu de ovorum elixatorum cicatricula, ſt. im 1 Th. der *Miſcellan. Societ. Taurinenſ.* 1759, 4. S. 3—7.

Der Eydotter beſteht ebenfalls vornehmlich aus einer gallertartigen Materie, welche dem Eyweiße ähnlich iſt; denn er gerinnt auch durch die Wärme und wird hart; er enthält aber überdieß eine ziemliche Menge mildes, fettes Oehl, welches gewiſſer Maßen überflüſſig und nicht vereinigt iſt, kurz, ſich in dem Zuſtande wie diejenigen befindet, die man durch das bloße Auspreſſen aus den öhlichten Samen erhalten kann. Von der Bereitung und dem Nutzen dieſes Oehls, werde ich weiter unten handeln.

Es löſet ſich auch der Eydotter, wenn er roh mit dem Waſſer vermiſcht wird, nicht, wie das Eyweiß, in ſelbigem ganz auf, ſondern macht mit ihm, wegen des öhlichten Theiles, eine Feuchtigkeit von einer Milchfarbe, oder eine ſo genannte Emulſion, welche gemeiniglich Hühnermilch, Fr. Lait de poule, genannt wird, eigentlich aber Eyeremulſion oder Eyermilch, zu nennen iſt.

Das Ey enthält in ſeiner ganzen Zuſammenſetzung dreyerley Arten Erde, welche denen meiſt ähnlich ſind, die man von den Pflanzen bekommt. Die deshalb von Hrn. **Wallerius** angeſtellten Verſuche, findet man im 22 B. der überſ. Abhandl. der Kön. Schwed. Akad. d. wiſſ. a. d. J. 1760, S. 188 — 190.

Dieſes iſt die Beſchaffenheit der Theile und der gewöhnliche Bau derjenigen Eyer, welche das Thiergeſchlecht der Vögel liefert, und welche man allemahl als mehr zuſammengeſetzte Eyer anzuſehen hat, da ſie hingegen bey andern eyerlegenden Thieren in gewiſſen zufälligen Dingen bisweilen anders ausfallen, ungeachtet ſie doch allemahl in der Hauptſache mit jenen überein kommen, nähmlich den Keim der künftigen Frucht in ſich enthalten. Selbſt die äuſſere Geſtalt der Eyer iſt nicht bey allen Thieren einerley. Die Eyer der Vögel haben bald ein ſpitziges und rundes Ende, bald ſind ſie wirklich kugelrund, bald einfarbig, bald hin und her mit allerley Flecken beſprengt.

Wenn durch einen Zufall, den man leicht voraus ſetzen kann, ein Ey, welches ſeit einiger Zeit von dem Eyerſtocke abgeſondert iſt, ſich in ſeinem Wachsthume aufgehalten findet, und wenn es ſich denn ſo weit gebildet hat, als ihm möglich iſt, und demſelben in ſeinem Zirkel von Wirkſamkeit ein ander Ey begegnet, welches noch ſeine ganze Stärke hat, ſo wird es durch dieſes mit fort geriſſen, und das nennt man ein **Ey in einem Eye**, oder ein ſogenanntes **ſchwangeres Ey** (Ovum in ovo; Ovum prægnans). Unter die **auſſerordentlichen Eyer** gehören auch diejenigen, welche **zwey oder auch wohl mehrere Dotter** haben. Dieſer Zufall kann ſich ſehr leicht eräugnen, wenn zwey oder mehrere Eylein auf einmahl vom Eyerſtocke los gehen, und hernach in der Mutter, wegen ihrer Zuſammenlage, mit einem gemeinſchaftlichen Weißen, und auch dergleichen Schale überzogen werden.

Es gibt Hühner, welche ſehr öfters und faſt gemeiniglich lauter doppeldotterige Eyer legen, faſt als wie man auch wohl unter den einzeln gebährenden Thieren dann und wann einige findet, die faſt beſtändig doppelte Geburten abliefern, welches man denn einer auſſerordentlichen Fruchtbarkeit zuſchreiben muß. Sonſt will man auch dergleichen doppeldotterige Eyer gefunden haben, in welchen die Dotter, nicht wie gemeiniglich nahe an oder auf einander gelegen haben, ſondern deren jeder mit ſeinem beſondern Eyweiß umgeben geweſen iſt.

Von Eyern, die ganz mit Dotter ausgefüllt geweſen; von andern mit zwo Schalen, aber nur Einem Dotter; von äuſſerlich zuſammengewachſenen oder doppelten Eyern, Ovum gemellum, und andern Seltenheiten, hört man hier und da auch verſchiedene Erzählungen.

Die **monſtröſen Eyer**, ſind zwar in Anſehung der Materie vollſtändig, weichen aber, in Anſehung der Form, von der ordentlichen Eygeſtalt ab. Beſonders ſind die geſchwänzten Eyer hieher zu rechnen, von deren Entſtehung Hr. Prof. Hanow, im 1 B. ſeiner Seltenh. der Nat. und Oekon. S. 314 fgg. gründlich und deutlich handelt.

Von beſondern äuſſerlichen Signaturen, welche man dann und wann auf einigen Eyern geſehen hat, als: die Abbildung einer Sonnenfinſterniß, eines Kometen oder andern Geſtirnes, und was dergleichen bemerkte Figuren mehr ſind; desgleichen von innerlich in den Eyern vorgefundenen ungewöhnlichen Dingen, als: Schlangen, Scorpionen, Blutegeln, Eidechſen, Schnecken, ſo meiſtens noch gelebet, auch andern lebloſen Sachen, als: Haaren, Kieſelſteinen, Zwecken, ja auch wohl Nadeln 2c. könnte ich ebenfalls vieles beybringen, wenn es zu meinem Zwecke diente.

Der **unvollkommenen Eyer** gibt es verſchiedene Gattungen. Die erſten ſind die ſo genannten Fließeyer, oder diejenigen, welche von einer Henne oder einem andern Vogel, ganz ohne alle Schale ausgeflößet werden.

Dieſes

Dieſes trägt ſich gemeiniglich zu, wenn das Feder-Vieh allzu fette Nahrung hat, und davon zu geil wird, weil die Natur ſich alsdann ſelbſt übertreibt, und entweder nicht zur Zubereitung der zur Eyerſchale gehörigen Materie kommen kann, oder doch dem vom Stocke abgeſonderten Eye nicht die Zeit läßt, in der Mutter mit einer Schale zu bewachſen. Man wird zwar bey ſolchen Eyern, wenigſtes am Dotter, als dem Haupt-Theile, nichts unvollſtändiges, ja vielmehr wohl noch eine mehrere Vollkommenheit wahrnehmen, als man wohl an andern ordentlichen Eyern bemerkt, daher ich denn auch glaube, daß, wenn dergleichen Eyer ſonſt nur an reinliche Orte hingeflößet würden, ſie zum Gebrauche wohl noch kräftiger ſeyn würden, als andere; weil ihnen aber doch die Schale fehlt, ſo hat man ſie mit gutem Fuge den unvollkommenen Eyern beyzuzählen.

Unter eine andere Claſſe rechne ich die Windeyer (*), d. i. diejenigen, welche zwar vollſtändig und in gehöriger Größe geleget werden, aber keine harte Schale, ſondern ſtatt derſelben nur eine ſtarke Membran haben. Einige wollen auch in ihrem Innern einige Unvollſtändigkeiten wahrgenommen haben, die meiſten aber pflegen an ihren innern weſentlichen Theilen nicht den geringſten Mangel zu haben, ſind aber nichts deſto weniger unvollkommen, weil ſie keine harte Schale haben. Woher dieſer Mangel rühren möge, davon wird wohl meiſtentheils eben das gültig ſeyn, was ich kurz vorher bey den geflößten Eyern angeführt habe, ob ich wohl übrigens hier den Zufall noch mehr einem Mangel der Materialien zur Schale, als der geilen Fettigkeit, zuſchreibe.

(*) Sie heißen **Windeyer**, Gr. und Lat. Ova hypenemia, ſubventanea, zephyrica, weil ſie an ſich unfruchtbar, und zur Hervorbringung eines Küchleins untauglich ſeyn ſollen.

Ferner gehören hieher die ſogenannten Hexeneyer (*). Ihr Hauptkennzeichen ſoll darin beſtehen, daß ſie bloß mit Eyweiß angefüllt ſeyn, und gar keinen Dotter haben. Gemeiniglich ſind ſie ſehr klein, haben aber doch eine ordentliche Schale; vielmahl aber ſind ſie auch ſchon ziemlich groß, und haben keine Schale; und nicht ſelten ſoll in ihnen, an ſtatt des Dotters, ein kleiner ſchlangenartiger Madenwurm, oder eine kleine gekrümmte Schlange anzutreffen ſeyn.

Etwas ähnliches mit dieſer Beſchreibung finde ich in Hrn. v. Fiſcher liefländ. Landwirthſchaftsbuche, S. 266. Dieſe Eyer ſcheinen nichts anders, als die erſte Frucht einer gar zu jungen Henne, oder die letzte Kraft einer Henne, die ſelbſt durch ihre Fruchtbarkeit erſchöpft iſt, oder endlich bloß unvollkommene Eyer zu ſeyn, deren Gelbes in dem Eyergange der Henne, es ſey durch einen Zufall, oder durch das Verſehen ihrer eigenen Einrichtung, zerbrochen iſt, bey denen aber die Fäden oder Chalazæ dennoch geblieben ſind, welche die Verehrer des Wunderbaren für eine Schlange ausgeben. Dieſes hat Hr. de la Peyronie durch die Zergliederung einer Henne, die dergleichen Eyer legte, auſſer Zweifel geſetzt.

Gemeiniglich hält man dieſe Eyer mit den Spur-Eyern (**) für einerley; eigentlich aber iſt mit letzterer Benennung ein an ſich zwar vollſtändiges, ſeiner Kleinheit wegen aber unvollkommenes Hühnerey, zu belegen. Die Geſtalt der Spureyer iſt zwar der gemeinen Hühnereyer-

(*) Andere nennen ſie Baſiliskeneyer, Hahneneyer, Hunds-Eyer, Kröteneyer, Schlangeneyer, Urineyer, je nachdem ſich einer oder der andere von ihrem Urſprunge und Erzeugung dieſe oder jene Vorſtellung macht. Im Niederſ. Spookey von ſpooken, ſpüken. Der abergläubige Landmann pflegt ein ſolches Ey mit großer Sorgfalt in das Loch eines Ständers zu verſpünden.

(**) Dieſer Nahme iſt unſtreitig von dem Lat. Ovum ſpurium herzuleiten, daß es alſo ſo viel als ein unechtes Ey heiſſen ſoll; daher ſind auch die bey Vielen, als gleichgültig gebräuchliche Benennungen: Spareyer, Sperreyer, Sporeyer oder Spür-Eyer, bloß für eine verderbte Ausſprache deſſelben zu achten. Bey den Italiänern heißt ein ſolches Ey Centena, weil ſie glauben, daß jede Henne nach 99 gelegten vollkommenen Eyern, an ſtatt des hundertſten allemahl ein dergleichen kleines lege.

nereyer-Form zu vergleichen, ja man ſieht viele, die auch im geringſten nicht davon abweichen, gemeiniglich aber unterſcheiden ſie ſich von ihnen entweder in der Länge, die ungleich mehr ablang iſt, oder auch wohl in der Ründe, wenn ſelbige mehr kugelicht iſt. Der Hauptunterſchied aber iſt die Größe; denn dieſe fällt öfters dermaßen gering aus, daß ihr Diameter kaum $\frac{3}{4}$ Zoll beträgt. Die Schale iſt gemeiniglich ſo glatt, und in ſo proportionirter Stärke, daß man dabey nichts auszuſetzen findet. Oeffnet man ſie, ſo findet man die innern Theile vielmahls ſo vollſtändig und ſo ſchön geordnet, daß man nichts dagegen erinnern kann; öfter aber ſieht man allerdings, daß 1) der Dotter entweder in Proportion des Eyes allzu groß ſey, und daſſelbe beynahe ganz erfülle, oder im Gegentheil ſehr klein, meiſtens, und wenn er auch eine gehörige Größe hätte, ganz blaß, und eigentlich nur gelblichweiß ausſieht. 2) Das Auge fehlt entweder gar, oder ſieht doch allzu flüſſig aus, dergleichen man auch 3) von den Hagelbändern anmerket. 4) Das Eyweiß ſelbſt iſt auſſerordentlich flüſſig, und gleichſam eine bloß wäſſerig-ſchleimige Feuchtigkeit. 5) Alle mittlere Häutchen ſind auch über ihr Verhältniß ungemein dünn, und bey einem friſch gelegten Ey auſſerordentlich ſchlaff, und gleichſam ſchon eingeſchrumpft; dagegen die äuſſerſte Membran, unter der harten Schale, insgemein ſtärker und feſter, als gewöhnlich, zu ſeyn pflegt.

Es fragt ſich: woher die Hahnen- und Spur-Eyer entſtehen? Die dem größten Haufen des gemeinen Mannes am geſchwindeſten in Gedanken fallende Meinung von ihrem Urſprunge, iſt die Hexerey; denn alles Ungewöhnliche wird von ihm der Bezauberung zugeſchrieben. Ich werde nicht nöthig haben, den Ungrund dieſer Meinung durch weitläuftige Beweiſe darzuthun, weil unter meinen Leſern wohl niemand ſeyn wird, ſo derſelben zugethan ſeyn ſollte.

Diejenigen, welche es ein Hahnen- Baſilisken- oder Kröten-Ey nennen, machen den Haushahn nicht allein zum Va-

ter, ſondern gar zur Mutter eines ſolchen Eyes. Die gemeinſte Erzählung davon iſt: Wenn ein Hahn 9, oder, wie Andere wollen, 7 Jahre alt ſey, lege er ein ſolches Ey in den Miſt, daſelbſt werde es von einer oder mehrern Kröten ausgebrütet, und entſtände alsdann ein Baſilisk daraus (ſ. Th. III. S. 581). Es hat ehedem wirklich, auch wohl unter den Gelehrten, Leute gegeben, welche dieſe Meinung mit ihrem Beyfalle beehrt haben. Diejenigen Schriftſteller aber, welche dieſe Fabel gründlich wiederlegt haben, und darüber nachgeleſen werden können, findet man vom Cyprian, in ſeinem Commentar über *Franzii* hiſtoria animalium, S. 3400, angeführt. Doch, den Baſilisken beyſeit geſetzt, ſo hat man doch wohl noch dafür gehalten, daß ein Haushahn ordentlicher Weiſe ein Ey legen, und alſo wenigſtens ſolche Spureyer hervorbringen könne. Beſonders hat ſich Gokel in einem eigenen Tractate, die Möglichkeit und die Art und Weiſe davon darzuthun, viel Mühe gegeben, und ſelbſt in den Ephemeridibus Naturæ Curioſorum kommen hin und wieder verſchiedene Beyſpiele ſolcher Hahnengeburten vor, denen doch die Acta Hafnienſia entgegen ſtehen.

THO. BARTHOLINI Galli ovipari anatome, ſt. in Deſſen *hiſtoriar. anat. rarior. Cent.* 1 & 2. Amſt. 1654. 8. Cent. 1. Hiſt. 99, S. 148—151; und Deutſch, in Deſſen ungewöhnlichen anatomiſchen Geſchichten, 1 und 2 Hundert, Frf. a. M. 1657, 8. S. 198—202.

MARCI GERBEZII obſ. de ovo galli gallinacei ſemicircularis figuræ, ſt. in den *Miſc. Nat. Cur.* Dec. III, A. V. Obſ. 138.

JO. HENR. SCHULZE relatio de gallo gallinaceo ova ponente, ſt. im *Commerc. litt. Nor.* A. 1743, hebd. 7, n. 1, S. 49.

Daß der Hahn ein ſehr geiler Vogel ſey, iſt bekannt; man weiß auch, daß ein im Zweykampf überwundener Hahn von ſeinem Sieger auch wohl getreten werde; allein, dieſes alles iſt doch zum wirklichen Eyerlegen, und wenn es auch nur unvollkommene ſeyn ſollten, nicht hinreichend, indem hier die Natur ſelbſt wiederſpricht, und in den meiſten Beyſpielen, welche dieſerhalb angeführt werden, man hernach von ſelbſt hinter den Irrthum gekommen iſt, wenn die Umſtände genauer unterſucht worden ſind. Es gibt eine gewiſſe Art Hähne, welche man an einigen Orten Spießhähne zu nennen pflegt. Dieſe ſind den rechten Hähnen in der Geſtalt, und allem äuſſerlichen Anſehen, völlig gleich, krähen aber nicht, und ſind auch zur Zucht nichts nütze, dergeſtalt, daß ſie nicht einmahl die Hühner zu beſteigen pflegen. Auch von einem ſolchen Spießhahne iſt das Legen eines Spureyes nicht zu erwarten, weil er durch ſein ganzes Be-

zeigen

zeigen zu erkennen gibt, daß er nicht etwa, wie man ſich wohl einbilden möchte, nur ein Zwitter, ſondern daß ſeine ganze Natur zu aller Zeugung gänzlich untüchtig ſey, und er alſo auch nicht einmahl weibliche Verrichtungen überneh⸗men könne. Selbſt unter den Hühnern gibt es eine beſon⸗dere Art, welche man Krähhühner nennet. Sie ſehen ei⸗ner gemeiner Henne völlig ähnlich, krähen aber, wiewohl mit einer ſehr ſchlechten Stimme, und legen ordentlicher Weiſe keine Eyer. Sie ſind wirkliche Zwitter, die zwar et⸗was von dem männlichen, das meiſte aber von dem weib⸗lichen Geſchlechte an ſich haben, übrigens aber, wie gemei⸗niglich die Zwittereigenſchaft mit ſich bringt, in keinem von beyden vollkommen ſind. Eine ſolche Zwitterhenne könnte nun zwar allerdings wohl fähig ſeyn, dann und wann der⸗gleichen Spureyer auszuwerfen; allein, da man auch in Höfen, wo keine einzige ſolche Zwitterhenne iſt, dennoch oftmahls Spureyer findet, ſo wird man auch wohl dieſe Hühner, der Möglichkeit ungeachtet, von ſolchen unvoll⸗kommenen Eyergeburten loszuzählen haben.

Die Spureyer kommen alſo einzig und allein von den gemeinen Hühnern. Ob aber dieſelben eben aus wieder⸗natürlichen Vermiſchungen herrühren möchten, daran ſollte man wohl nicht unbillig zweifeln, ſonderlich, wenn man, wie wir bald ſehen werden, finden ſollte, daß ſie hierzu eben nicht nöthig wären.

Ein geiler Hund wäre wohl vermögend, ſeine Liebesca⸗reſſen allerley Creaturen, folglich auch einer Henne, anzu⸗tragen. Man gibt ihm aber dieſes nicht einmahl Schuld, ſondern glaubt nur, wenn ein Hund etwa, nach ſeiner ſon⸗derbaren Gewohnheit, eine Henne mit ſeinem Urin gehöri⸗gen Orts anſprengete, ſo würden ſolche Spureyer davon empfangen. Es könnte ſich erſteres vielleicht von ungefähr wohl noch zutragen; da es aber eine in der Natur ausge⸗machte Sache iſt, daß aus bloßem Urin nichts concipirt wer⸗den kann, ſo ſieht man leicht, wie ſchlecht die daher entſtan⸗dene Meinung derjenigen ſey, die ſolche Eyer dieſerhalb Hunds⸗ oder wohl Urin⸗Eyer zu nennen belieben. Mit den Katzen hat es wohl eben die Bewandtniß. Denn, ob⸗ſchon nach der Erfahrung des Hrn. Abts de Fontenu, in Hrn. v. Reaumür Kunſt, Federvieh zu ziehen, S. 147, fgg. eine Henne auch wohl mit einem Kaninchen ſich vermi⸗ſchen, und von ihm Eyer concipiren ſoll, ſo iſt doch die hier⸗mit verbundene Muthmaßung, ob nähmlich nur die Hexen in Katzengeſtalt ſolches thun ſollten, allzu fabelhaft, als daß

man mit Ernſt darauf achten möchte. Die abſcheulichſte Beſchuldigung geht auf die Vermiſchung der Hühner mit den Schlangen. Sie wird von denjenigen für wahrſcheinlich gehalten, welche deswegen die Benennung Schlangen-Eyer aufgebracht haben. Das iſt eher glaublich, daß man ein gefundenes einzelnes Schlangeney wohl für ein Spurey angeſehen haben könne; daraus aber folgt noch nicht einmahl, daß man in einem ſolchen, auch wirklichen Schlangeney, auch ſchon ein Schlangenwürmchen angetroffen habe, ſondern, wenn man ja in einem unverſehrten Spureye dergleichen etwas bemerkt haben ſollte, ſo wird es gewiß von andern Urſachen, als der Schlangenbrut, herrühren, wie ich denn davon bereits oben, S. 744, eine wahrſcheinliche Erklärung beygebracht habe.

Es müſſen alſo die Spureyer, nebſt allen übrigen unvollkommenen, nothwendig von einem Gebrechen, mit welchem die legenden Hühner zu derſelben Zeit etwa behaftet ſind, herkommen.

Da man übrigens, wenigſtens unter den gemeinen Haus-Wirthen, die Hahnen-Spur- und andere unvollkommene Eyer, entweder für eine ſchändliche Brut, oder doch für ein behextes Gut, wenigſtens als unglückliche Merkmahle anſieht, ſo wird ſchwerlich jemand von ihnen, einen Nutzen von ſelbigen ſuchen. Meines Erachtens müßte aus einem Spurey, inſofern es ein befruchtetes, wiewohl unvollkommenes Ey iſt, ſeiner Kleinheit ungeachtet doch noch wohl ein Küchlein ausgebrütet werden; wenigſtens würde es, wenn man den Ekel beyſeit ſetzte, allemahl zum Eſſen, oder doch an die Speiſen taugen. So viel aber iſt gewiß, daß man keinen Grund hat, ſelbige aus Aberglauben mit Nadeln zu durchſtechen, in das Loch eines Ständers zu verſpünden, in den Rauch zu hängen, oder über die Dächer zu werfen.

Betrachtung der Spureyer, ſt. im 7 Th. der Oeconom. phyſical. Abhandlungen, Leipz. 1754, 8. S. 566 — 595.

Aus den Eyern entſtehen durch das Brüten, oder durch die Mittheilung eines gehörigen und angemeſſenen Grades der Wärme, die jungen Thiere, doch mit dem Unterſchiede, daß, unter den eyerlegenden Thieren, dem Geſchlechte der Vögel allein der Vorzug zugeſtanden worden iſt, ihre Jungen ſelbſt auszubrüten;

da hingegen die andern Thiere übrigens ganz unbekümmert und ſorgenlos das Ausbrüten der gelegten Eyerchen, der Natur und ihrer wärmenden Kraft ſelbſt überlaſſen, und daher ſelbige bald in das Waſſer, bald in den Sand, bald an einen andern freyen Ort, abſetzen, damit der Einfluß der wärmenden Natur verſchiedentlich auf ſie geſchehen könne. Eigentlich aber werden durch Brutwärme ſowohl das doppelte Eyweiß, als auch der Dotter, flüſſig und dünn erhalten, woraus der Nutzen folgt, daß eben dieſe Feuchtigkeiten von der, in der Narbenblaſe enthaltenen, Frucht füglich eingeſogen, und ſelbige auf ſolche Art eine Zeitlang ernähret werden, und endlich zu ſeiner völligen Reife und Wachsthum gelangen könne.

Unter eine Henne einer jeden Art von Federvieh, pfleget man gemeiniglich allemahl eine ungleiche Anzahl von Eyern, als 11 oder 13, und niemahls 10, 12 oder 14, zu legen. Die Urſache iſt dieſe, daß eine ungleiche Anzahl beſſer, und in einem dichtern Haufen liegt, als eine gleiche; woran die Form der Eyer Schuld iſt. Ein Mehreres vom **natürlichen Brüten**, kommt bey der Abhandlung der beſondern Arten des Federviehes vor.

Von Ausbrütung der Eyer auf eine gekünſtelte Art, ohne Beyhülfe der Hennen, ſ. Th. III, S. 176, fgg. und im Art. **Huhn.**

Von Ausbrütung der Eyer ohne natürliche oder künſtliche Wärme, bloß vermittelſt der Elektricität, ſ. Th. X, S. 703, f.

Man hält insgemein mit dem Columella dafür, daß diejenigen Eyer, welche ins längliche oder Spitzige fallen, Hähne, diejenigen aber, welche ins Runde oder Stumpfe fallen, Hühner geben.

Es haben die Eyerſchalen nicht allein unſichtbare Löcherchen, welche die Luft heraus laſſen, wenn man ſie in das Waſſer leget, und die Luft wegpumpet, ſondern

es gibt auch zuweilen noch größere darin, wodurch das Weiße ausdampfen und ſichtlich ausſchwitzen kann. Die Probe von der **Ausdunſtung der Eyer** iſt, vermittelſt einer genugſam empfindlichen Wage, leicht zu machen. Man darf nähmlich nur ein Ey in die eine Wageſchale legen, und in der andern ihm ein vollkommenes Gleichgewicht geben. Auf ſolche Weiſe hat Boyle gefunden, daß ein Ey ſchon nach einigen Stunden etwas leichter geworden iſt, weil das Gewicht in der andern Wageſchale einen merklichen Ausſchlag gegeben hat.

Wallerius hat ein friſches Hühnerey, welches nicht den geringſten Riß oder Unreinigkeit hatte, und 1025⅛ Aß, oder 3 Loth und beynahe 5 Gran ſchwer war, nach Verlauf von ungefähr 7 Tagen, um 9 Aß leichter gefunden; nachher hat es in 6 Tagen, 9 Aß, alsdann nach 13 Tagen 25 Aß, und hierauf in 18 Tagen 16 Aß, durch die Ausdunſtung verloren. Nach 9 Monathen iſt es noch um 223 Aß leichter geworden. Solchemnach hat dieſes Ey binnen 10 Monathen und 11 Tagen, 282 Aß verloren, d. i. an 7 Theilen des ganzen Eyes ſind, in gedachter Zeit, 2 Theile durch die Ausdunſtung weggegangen, und dem Eye alſo nur noch 5 Theile ſeiner Schwere, die es, friſch gelegt, hatte, geblieben.

Der Kön. Schwed. Akad. der Wiſſ. Abhandl. a. d. J. 1747, nach der deutſchen Ueberſetzung, im 9 Bande, S. 245, f.

Neue geſellſchaftliche Erzählungen, 1 Th. Leipzig 1758, gr. 8. S. 106, f

VICT. FRANC. STANCARI epiſtola de tranſpiratione pauca vel nulla ovorum emplaſtratorum, ſt. in *Ant. Valisneri nuove oſſervazioni & eſperienze etc.* Padova 1726, 4. P. 3, Tract. 6 & 7.

Es gibt verſchiedene **Zeichen, woran man erkennen kann, ob die Eyer friſch ſind.** Man nähert ſie dem Feuer, und wenn ſie alsdann eine kleine Feuchtigkeit von ſich geben, ſo iſt ſolches ein Zeichen, daß ſie friſch ſind. Man probiert ſie auch im Waſſer, in welchem die friſchen unterſinken. Man kann ſolches auch erkennen, wenn man ſie gegen das Licht oder die Sonne hält, die Hand quer auf die Spitze leget, die in die Höhe gerichtet iſt, und ſie alsdann durchſichtig ſcheinen. Je voller das Ey alsdann ſcheint, deſto friſcher

iſt

iſt es. Die beſten Eyer ſind diejenigen, welche eine klare und dünne Schale, eine längliche Form, und die Enden faſt zugeſpitzt haben. Wenn man ſie ſo gegen das Licht betrachtet, ſo muß das Weiße hell ſeyn, und das Gelbe, der Regel nach, in der Mitte fließen.

Die Hühner legen ihre Eyer alle zu einer Zeit, und hören auch mit einander wieder auf. Hieraus entſteht zu der einen Zeit ein ſo allgemeiner Ueberfluß an Eyern, daß man ſie ſehr wohlfeil kaufen kann, und oft mehr Schaden davon hat, wenn man zu dieſer Zeit die Hühner ſelbſt zieht, als wenn man die Eyer kaufte. Zur andern Zeit entſteht ein allgemeiner Mangel und eine große Theurung der Eyer, und eben zu dieſer Zeit iſt es unnütz, Hühner zu halten, weil ſie alsdann nicht mehr legen. Um dieſem Uebel abzuhelfen, wäre das beſte Mittel, zur Zeit des Ueberfluſſes die Eyer zu ſammeln, und dieſen Vorrath zur Zeit der Theurung mit Vortheil zu gebrauchen. Der Vorſchlag iſt vernünftig, und man hat ihn längſt ins Werk zu ſtellen geſucht; allein, man hat auch zugleich erfahren, daß er ebenfalls ſeine Schwierigkeiten habe. Die Eyer können ſich nicht wohl ſo lange halten, bis die Zeit des Mangels herbey kommt, und daher haben die Haus- und Landwirthe auf allerley **Mittel geſonnen, wie ſie denſelben die Dauerhaftigkeit geben, und ſie im Winter aufbehalten könnten.** Einige legen ſie in Stroh und Spreu; allein, erſteres iſt zu kalt, und letztere zu heiß für ſie. Andere ſtellen die Eyer in wohlgetrocknete und nicht übelriechende Sägeſpäne (die eichenen ſollen die beſten ſeyn) mit den Spitzen unter ſich, und ſo, daß keins das andere berühre, worauf ſie die Eyer wieder mit Sägeſpänen überſchütten. Noch Andere legen die Eyer auf dieſe Art in Salz, in Kleyen, in reinen und trocknen Sand, in reine (ſonderlich Büchen-) Aſche, in friſche Hirſe, in trockenen Rocken, in reinen weißen Haber ꝛc. Man kann auch dieſelben in klein geriebenen Zucker legen.

Es

Es wird verſichert, daß dergleichen in Puderzucker gelegte Eyer aus Schweden mit nach China genommen, und von daher, weil ſie vergeſſen waren, wieder zurück gebracht und völlig friſch und gut befunden worden ſeyn. Befürchtet man, daß die Eyer von denen Sachen, worin ſie ſtehen, einen Geſchmack annehmen dürften, ſo bedient man ſich folgenden noch einfachern Mittels. Man läßt ein langes Bret mit ſo vielen Löchern durchbohren, als man Eyer aufbehalten will; in dieſe Löcher ſtellet man die Eyer auf die Spitze, ohne daß ſie von irgend ſonſt etwas bedeckt oder berührt werden. Allenfalls kann man ſie, wie ſie gelegt werden, mit Ziffern nach der Ordnung bezëichnen, damit man zur Zeit des Mangels, wenn man von dem Eyermagazine Gebrauch machen will, immer die älteſten zuerſt verbrauchen könne. Durch dieſes ſchlechte Mittel kann man die Eyer leicht 5 bis 6 Monathe erhalten, ohne daß ſie faulen, und ohne daß ſie den geringſten unangenehmen Geſchmack bekommen ſollten. Nur muß man hierzu keine Kauf-Eyer nehmen, weil man nicht wiſſen kann, wie alt dieſe ſeyn, und wie lange ſie vielleicht ſchon auf der Seite gelegen haben. Man nimmt alſo diejenigen Eyer dazu, welche die Hühner täglich legen, und bedient ſich lieber im Sommer, wenn die Eyer wohlfeil ſind, zum Gebrauche in der Küche der Kaufeyer. Allenfalls kann man auch die Sammlung der Eyer erſt in den letzten Monathen der wohlfeilen Zeit anfangen.

Wenn man einmahl weiß, was die nächſte Urſache der Verderbniß bey den Eyern iſt, ſo kann man in Erwählung der entgegen zu ſetzenden Mittel deſto ſicherer und vernünftiger verfahren. Die Wärme, nebſt der durch die zarten Oeffnungen der Schale dringenden Luft, verderben die Eyer, und bringen ſie der Fäulniß nahe. Daher iſt ein gemäßigter, und mehr kühler, als warmer Ort zu ihrer Aufbehaltung zu erwählen. Da aber beſtändig etwas von den Eyern ausdunſtet, und ſie folglich eintrocknen, ſo iſt das fleißige Umwenden derſelben oft allein hinlänglich, die Eyer friſch zu erhalten. Denn, ſo bald ein leerer Raum in dem Ey entſteht,

ſteht, ſo wird durch die eindringende Luft die Oberfläche verändert und verderbet, der Dotter ſinkt und ſetzt ſich unten an, worauf die Fäulniß ihren Anfang nimmt. Wendet man aber die Eyer fleißig um, ſo bleibt der Dotter beſtändig in ſeiner natürlichen Lage, und die Schale wird von innen allenthalben feucht erhalten, daß die Oeffnungen der äuſſern Luft nicht ſo frey ſtehen.

Um das Umwenden zu erleichtern, darf man eben nicht jedem Ey, ſeine beſondere Stelle und Platz ausſuchen, auf die Spitze oder Boden ſtellen, eins nach dem andern umwenden ꝛc. Bey einer großen Menge Eyer, würde dieſes zu viel Mühe verurſachen. Es würde nichts zu bedeuten haben, wenn ſie einander berührten, und auf den Seiten lägen, welche Lage die natürlichſte zu ſeyn ſcheint. Man kann ſich alſo eine viereckige Kiſte mit 2 Handhaben machen laſſen, unten die Sägeſpäne, Aſche, Salz, oder andere, der vorgenannten Dinge, ſchütten, Eyer darauf legen, wieder mit Aſche ꝛc. bedecken, und ſo fortfahren, bis ſie voll iſt. Dieſe Kiſte kann man alle Morgen auf eine Seite wenden, auf was für eine man will, nur daß man umwechſele, ſo iſt alles in einem Augenblicke geſchehen. Nimmt man Eyer heraus, ſo thut man Sägeſpäne, Aſche ꝛc. wieder hinein, um wegen des Umwendens, den leeren Platz wieder auszufüllen.

Vielleicht aber iſt das Stellen der Eyer auf die Spitzen, und das nachherige Umwenden auf das ſtumpfe Ende darum nothwendig, damit der Dotter deſto mehr im Weißen ſchwimme, und ſich der Schale nicht nähere, welches, wenn die Eyer auf der Seite liegen, leichter geſchehen würde, wodurch der Dotter endlich ankleben und verderben könnte. Dieſer Umſtand der Stellung kann alſo beobachtet, und die Kiſte hernach doch auf einmahl umgewendet werden.

Es ſollen ſich auch Eyer ſehr lange friſch erhalten, wenn ſie in ein Faß dergeſtalt geleget werden, daß, wenn eine Schicht geleget iſt, reiner Sand darüber geſtreuet, und der Sand nachher angefeuchtet werde, damit er die Zwiſchenräume zwiſchen den Eyern ausfülle. Wenn nun das Faß mit Eyern und Sand angefüllt iſt, wird es feſt vermacht, und in reines und kaltes Waſſer geſenket. Oder, man leget die Eyer in ein Faß, auf deſſen Boden ein Zapfenloch mit ſeinem Zapfen iſt,

gießt

gießt Waſſer darüber, daß die Eyer ganz im Waſſer liegen, zapfet das Waſſer alle 8 Tage ab, und füllet friſches darauf.

In Island, hebet man, nach Olaſſens Bericht, im 1 Th. ſeiner Reiſe nach Island, S. 258, die Eyer unter andern auch dadurch auf, daß man ſie friſch kocht, ſchälet, und in geronnene Milch auf den Winter einleget, worin ſie entweder zerhackt, umgerührt, und den Dienſtbothen mit Milch gegeben werden, oder auch ganz wieder aufgenommen, gehackt, gewärmt, und mit Butter und ein wenig Salz eingerührt werden, da ſie denn eine angenehme Säure bey ſich behalten. Inſonderheit behält man auf dieſe Art Eidereyer zum Wintervorrath auf, weil ſie die erwähnte Behandlung am beſten vertragen können. Hierzu aber nimmt man nur die friſchen, deswegen man ſie vorher beſichtiget.

Auch die morgenländiſchen Völker beſitzen, nach dem Zeugniſſe des Tavernier, die Kunſt, die Eyer zwey oder drey Jahre lang zu erhalten. Sie thun nähmlich Salz in Waſſer, und wenn dieſes zu einer Bökelbrühe geworden iſt, und das Ey darin ſchwimmt, werfen ſie Aſche hinein. Hierauf wird eine Art von Teige daraus gemacht, womit ſie jedes Ey umgeben und beſtreichen, und es nachgehends in Kohlblätter einwickeln. Sie heben alsdann dieſe ſo zugerichtete Eyer, in großen wohl zugedeckten Gefäßen, zum Gebrauche auf.

Der Abt Pluche ſchlägt, im 2 Th. ſeiner Hiſtoire du ciel, S. 74, noch eine andere Art, die Eyer zu erhalten, vor; wiewohl ſich dieſe Erhaltung nicht länger, als auf 14 oder 15 Tage, erſtreckt. Da er gleichfalls wahrgenommen hat, daß, zu Erreichung dieſer Abſicht, weiter nichts nöthig iſt, als der äuſſern Luft den Durchgang zu verſchließen, ſo läßt er das Ey ſo lange in ſiedendem Waſſer brühen, bis das Weiße, welches zunächſt an der Schale iſt, ein wenig hart wird; hierauf läßt er es einige Tage liegen, bis er es gebrauchen

will;

will; in welchem Falle er es wieder auf die gewöhnliche Art in kochendes Waſſer thut, aber nicht ſo lange, als man ohne dieſe Zubereitung thun würde, da es denn voll, milchicht und ſo gut, als das allerfriſcheſte Ey, ſeyn wird.

Eine gleiche Vorſicht hat Hr. v. Reaumür angewendet. Er ſagt ebenfalls, daß, um ein Ey friſch zu erhalten, weiter nichts dazu gehöre, als es voll zu erhalten, und die Ausdunſtung zu verhindern, welches dadurch geſchehen kann, daß die Pori mit einer Materie verſtopfet werden, welche von einer wäſſerigen Feuchtigkeit nicht aufgelöſet werden kann. Zu dem Ende hat er erwieſen, daß ein jeder, wie Weingeiſt gemachter, über die Schale geſtrichener, Firniß die Verderbung des Eyes verhindert. Die von eben Demſelben angeſtellten Erfahrungen haben ihn gelehret, daß man, ſtatt des Firniſſes, auch ein Fett gebrauchen könne, welches hart wird, und eben die Wirkung hervor bringt. Unter vielen andern Arten von Fett wählte er Schöpſen-Fett, weil man ſolches ſowohl auf dem Lande in Ueberfluß haben kann, als auch, weil es dem Geruche weniger unangenehm iſt, als alles andere Fett, welches man häufiger haben kann, als den gewöhnlichen Talg; dieſer würde zwar, der Wirkung nach, dem Schöpſen-Fette nichts nachgeben, an den Eyern aber einen unangenehmen Geruch verurſachen.

Da alſo die Wahl auf Schöpſentalg gefallen iſt, und dieſer nichts mehr koſtet, als Rindertalg: ſo muß derjenige, der die Eyer erhalten will, vor allen Dingen dafür ſorgen, daß der Talg friſch ſey, und ſelbigen, zu deſto mehrerer Sicherheit, beym Feuer ſchmelzen, ihn durchſeihen, und in einem irdenen Gefäße zum Gebrauche verwahren. Mit 4 oder 5 Pfund, läßt ſich eine große Menge Eyer überziehen. Will man nun die Sache vornehmen, ſo laſſe man, bey einer hinlänglichen Hitze, einen Theil des Talges ſchmelzen, ſo viel

ungefähr zu der Anzahl Eyer, die man erhalten will, hinlänglich iſt. Hierauf tunke man eins nach dem andern ein; wobey man jedoch beobachten muß, daß der geſchmolzene Talg nicht etwa ſiedend ſey, und daß man es nur einen Augenblick eintunke, damit das Inwendige von der allzu großen Hitze nicht verderbet werde, weil, bekannter Maßen, alle öhlichte flüſſige Materien einer ſtarken Hitze fähig ſind. Der geſchmolzene Talg bleibt auch lange Zeit flüſſig, daher man eine gute Quantität damit überziehen kann, ohne daß man, ſolchen von neuem an das Feuer zu bringen, nöthig hat.

Die ganze Kunſt bey dem Unternehmen beſteht darin, daß die Schale des Eyes überall bedeckt werde, damit die Ausdunſtung ganz und gar nicht Statt finde. Dieſes zu bewerkſtelligen, binde man, wie Hr. v. Reaumür lehret, recht in der Mitte um das Ey, einen zarten Faden, ſo daß er von beyden Seiten gleich weit abſtehe. Wenn nun dieſe Schlinge mit einem Knoten befeſtigt, und ein hinlängliches Stück Faden daran gelaſſen worden iſt, hält man das Ey daran, und tauchet es auf beſagte Art in das flüſſig gemachte Fett ein. Iſt der Talg daran hart geworden, ſo bleibt der Faden auch daran feſt, und man hat den Vortheil davon, daß man das Ey aufhängen kann, wohin man will; es iſt aber nicht nöthig, daß man ſie ſo aufhänge, ſondern man kann ſie auch in Kaſten legen und ſo verwahren.

Auf ſolche Art kann man die Eyer ein Jahr, und vielleicht noch länger, eben ſo friſch erhalten, als wenn ſie erſt gelegt wären. Es muß aber dieſes ſo bald, als möglich, und noch an demſelben Tage, geſchehen. Denn, indem die äuſſere Luft beſtändig hinein dringt, und etwas fremdes mit ſich hinein führt, ſo kann dieſes, da es darin bleibt, mit der Zeit zu einer merklichen Veränderung Anlaß geben. Schiebt man es aber einige Tage auf, das Ey beſagter Maßen zu überziehen, ſo wird es nicht nur nicht friſch bleiben, als es war, ſondern es wird auch durch die gährende Materie, welche mit der Luft zugleich hinein gebracht worden iſt, einiger Maßen verdorben werden. Es iſt kurz zuvor geſagt worden, daß ein friſch gelegtes Ey, wenn man es gegen das Licht hält, keinen leeren Raum in einem von beyden Enden zeige; wenn es aber nicht friſch iſt, ſo wird man einen Zirkel gewahr, welcher das Leere anzeigt, welcher

cher auch um ſo viel gröſſer ſeyn wird, je älter das Ey iſt. Herr von Reaumür nahm Eyer, die keinen Zirkel hatten, und wieder andere, deren Zirkel ziemlich groß waren, und überzog ſie auf beſagte Art. Drey oder vier Monathe nachher ließ er ſie beyde kochen, und fand, daß die erſten ſo vollkommen gut geblieben waren, als wenn ſie den Tag erſt wären geleget worden; die andern hingegen, ob ſie gleich auch noch milchicht waren, und das Weiße überaus weiß war, waren dennoch unangenehm, auch ſo gar ſolchen Perſonen, die nur einen mittelmäßig feinen Geſchmack hatten.

Es iſt an und für ſich klar, daß man, wenn die überzogenen Eyer von einem Orte zum andern gebracht werden ſollen, alle Behutſamkeit gebrauchen müſſe, damit bey dem Schütteln das daran hangende Fett nicht abfalle, und auf ſolche Art der Luft durchzudringen Raum gelaſſen werde. Man muß daher allen Fleiß anwenden, daß ſie unverletzt und wohl bedeckt bleiben; auch muß man etwas dazwiſchen legen, damit ſie ſo wenig als möglich, an einander ſtoßen.

Wenn man dergleichen Eyer kochen laſſen will, wird das kochende Waſſer das Fett, womit ſie bedeckt ſind, ſchmelzen, und ſie werden beynahe eben ſo gut gekocht ſeyn, als andere Eyer, welche friſch gelegt ſind. Es wird zwar die Schale der Eyer, wenn man ſie aus dem ſiedenden Waſſer nimmt, ein wenig fettig bleiben; man kann ſie aber mit einem leinenen Lappen gar leicht abtrocknen und reinigen, daß von der Fettigkeit nicht das geringſte mehr zu ſpüren iſt. Dieſes iſt auch ein Vorzug, den der Talg vor dem Firniſſe hat; denn dieſer hält das Kochen einiger Maßen auf, und läßt ſich auch von dem Waſſer nicht gänzlich auflöſen.

Dieſer Vortheil, die Eyer lange Zeit zu erhalten, kann auch auf eine andere nicht weniger wichtige Art genutzet werden. Beſagter Schriftſteller hat in der erſten Abhandlung des zweyten Bandes von den Inſecten, gezeigt, daß ein jedes Ey, welches in dem Zuſtande erhalten wird, worin es ſich befindet, wenn es friſch iſt, die zum Leben geſchickte Frucht in ſich faſſe, und daher, wenn es der Henne untergeleget wird, zu ſeiner Zeit die Frucht unfehlbar hervor bringe, wenn es nur zuvor befruchtet worden iſt. Und auch in dieſem Falle hat der Talg vor dem Firniſſe einen Vorzug, weil die Erfahrung gelehret hat, daß es ganz und gar unmöglich iſt, ſie dermaßen davon zu reinigen, daß ſie während dem Brüten hinlänglich ausdunſten können; welches bey dem Talge ganz anders iſt, da man ſolchen von der

Schale abſchaben, und, was etwa noch darauf iſt, mit einem leinenen Tuche abwiſchen kann. Es wird zwar allezeit noch eine Haut davon übrig bleiben, indem ſich vieles in die Dunſtlöcher der Schale gezogen hat; allein, eben die Wärme der Henne, welche durch die beſtändige Wirkſamkeit die in dem Eye enthaltenen Säfte auflöſet, wird auch das wenige Fett vollends zerſtreuen können, welches auf dem äuſſern Theile ſitzen geblieben iſt. Wer noch ſorgfältiger ſeyn wollte, könnte die abgeſchabten Eyer mit einer Lauge waſchen, und ſie nachher wohl wieder abtrocknen, wodurch die darauf gebliebene fettige Haut beynahe gänzlich weggebracht werden würde.

Es können, wie Hr. v. **Reaumür** erwieſen hat, das Wachs und das Pech, oder die Vermiſchung von beyden, eben die Wirkung an dem Eye hervor bringen, wie der Talg; es iſt aber der Gebrauch ſehr unbequem, wenn man das Wachs oder Pech wieder abmachen ſoll; daher der Talg den Vorzug behält. Auch die Gummi-Arten, als: der Fiſchleim, das arabiſche Gummi, u. a. m. ſind verdächtig, weil ſie ſich im Waſſer auflöſen, indem die durch Dunſtlöcher des Eyes ſchwitzende Feuchtigkeit durch dieſelben dringen kann. Das gemeine Oehl würde gleichfalls nicht wohl dazu zu gebrauchen ſeyn, weil das ſchwache Gewebe ſeiner Beſtandtheile beſagter Feuchtigkeit, welche aus dem Eye heraus zu gehen ſuchet, nicht hinlänglich Wiederſtand würde thun können. Doch muß man zugeben, daß das Oehl ſowohl, als die angeführten Gummi-Arten, die Ausdunſtung des Eyes ſehr auf halten, und folglich daſſelbe lange Zeit erhalten können, aber nicht ſo ſehr, als die Materien, welche auf der Schale deſſelben zuſammen hängen und ſich binden, und welche von den wäſſerichten Feuchtigkeiten des Eyes nicht aufgelöſet werden können.

Tavernier erzählt von den Unterthanen des großen Mogols, und von den Einwohnern der Königreiche Pegu und Arracan, daß ſie die Eyer in große irdene glaſurte Geſchirre legen, und alsdann dieſe mit einem Oehle voll füllen, welches aus einem kleinen ſchwarzen Samen, welcher unſerm

Rübe-

Rübeſamen ähnlich iſt, gepreſſet wird; durch welches Mittel ſie denn auch lange Zeit friſch bleiben ſollen.

Von den im October gelegten Eyern ſagt man, daß ſie, lange in den Winter hinaus, ohne alle andere angewandte Vorſorge gut bleiben; und hiervon läßt ſich eine phyſikaliſche Urſache angeben. Denn nach dieſer Zeit fällt keine auſſerordentliche Wärme mehr ein, folglich haben die Eyer keine Gefahr der ihnen nachtheiligen merklichen Veränderungen der Witterung mehr auszuſtehen.

Gefrorne Eyer, leget man, wie gefrornes Fleiſch, in kaltes Waſſer, welches den Froſt heraus zieht, ohne ihnen einen faulen Geſchmack zu geben.

Ich wende mich zu der wichtigen **Betrachtung des mannichfaltigen, ſowohl mechaniſchen, als ökonomiſchen und mediciniſchen Nutzens und Gebrauches der Eyer und ihrer Theile.**

Was zuvörderſt den **mechaniſchen Gebrauch** betrifft, ſo iſt bekannt, daß nicht allein der gemeine Mann, ſondern auch wohl geſcheide Leute in der Meinung ſtehen, **daß ein rohes Ey den Schwefel aus dem Weine an ſich ziehe.** Wenn ſie daher befürchten, es möchte der Wein allzu viel geſchwefelt ſeyn, ſo werfen ſie ein rohes Ey in denſelben, welches, wenn es eine Nacht über darin gelegen hat, ganz rauh, grau und gelblich wird; daher ſie nicht mehr zweifeln, es müſſe der Schwefel aus dem Weine ſich daran gehängt haben. Allein, dieſe Meinung iſt ganz falſch und irrig, denn die Eyerſchale wird, wie oben S. 736 erwähnt worden iſt, im Wein-Eſſig gänzlich aufgelöſet. Da nun auch in dem Weine eine ſolche, wiewohl geringere, Auflöſungskraft enthalten iſt, ſo iſt es ganz natürlich, daß der Wein ein darein gelegtes Ey auch etwas angreife, und das Aeuſſerſte der Schale zerfreſſe, welches Unwiſſende für den ausgezogenen Schwefel halten. Daß es aber der Schwefel nicht ſey, kann man leicht probieren, wenn man das Rauhe davon abſchabet und auf glühende Kohlen wirft,

da es denn durchaus keinen Schwefelgeruch von ſich geben, ſondern vielmehr wie angezündetes Papier riechen wird.

Das Weiße von Eyerſchalen gibt zum **Fresco- und Paſtell-Mahlen** eine angenehme Weiße. In dieſer Abſicht zerſtampfet man die Schalen, reibet und ſiedet ſie mit ungelöſchtem Kalk in Waſſer von ihren Hefen rein, und ſeihet ſie durch; wiederhohlt das Waſchen und Reiben, bis das Waſſer klar abläuft, und machet aus ihnen auf dem Farbenſteine einen Paſtellteig, den man an der Sonne trocknet. Noch beſſer aber iſt es, dieſes Weiß im Ofen backen zu laſſen, weil es an feuchten Orten einen unerträglichen Geruch an ſich zieht. Man braucht es zum Fleiſche und zu weißen Gewändern.

Aus Eyerſchalen wird **der feine Sand zu den Sand-Uhren** gemacht.

Wie aus Eyern eine **tragbare** oder **Reiſe-Tinte** zu machen, ſiehe unter **Tinte**.

Das Eyweiß macht ganz allein einen ſehr weißen und glänzenden **Firniß**, den man auf verſchiedene Werke, und beſonders auf die Tafeln bringt.

Von deſſen Gebrauch **zum Kitten des zerbrochenen Porzellans**, ſiehe unter **Porzellan**.

Die Buchbinder bedienen ſich des Weißen, um **die Umſchläge von Büchern damit zu polieren**; Fr. Glairage, Glairer. Sie gebrauchen auch daſſelbe **beym Vergolden der Schnitte**, indem es den Grund abgibt, worauf das Gold geleget und haltend gemacht wird. Sie vermiſchen es in dieſer Abſicht mit zweymahl ſo viel rein Waſſer, werfen einer halben Haſelnuß Salz hinein, ſchlagen es mit einem kleinen Querl wohl unter einander, bis alles zertrieben iſt, und laſſen es ſtehen, bis der Gäſcht vergangen iſt. Anſtatt des Salzes, thun Einige etwas Urin oder Salmiak hinein.

Wie das Eyweiß als eine **Probe reiner Verzinnung** zu gebrauchen ſey, ſiehe unter **Zinn**.

Das Eygelb **befördert beym Backen die Gährung**.

Sind oehlichte oder fettige Sachen mit einer wäſſerichten zu vereinigen, ſo geſchieht es am beſten vermittelſt der Eydotter; damit wird das Oehlichte zuerſt unter einander gerieben, und hernach mit dem Waſſer vermiſcht. Es iſt ein ſeltſames Phänomen, daß Milch, wie ſie von der Kuh kommt, wenn ſie zum Bier gegoſſen und aufs Feuer gebracht wird, ein zähes Weſen gibt, welches ſich wie Leim zieht, und mit dem Biere ſich nicht vermengen will; ſobald aber ein Ey darunter gequerlet wird, vereinigen ſich beyde, Bier und Milch, zu einem ganz flüſſigen Weſen.

Vom Gebrauche des Eygelbes, um **Flecken damit auszumachen**, ſiehe unter **Flecken**.

Zur Nahrung für die Menſchen, werden die Eyer, inſonderheit die Hühnereyer, auf verſchiedene Art zubereitet; auch iſt die Zurichtung der Speiſen, welche aus Eyern bereitet werden, ſo mancherley, daß ich mit deren Beſchreibung einige Bogen anfüllen könnte. Ich wünſchte, von dieſer Materie ganz und gar abbrechen zu dürfen; allein, um den Erwartungen einiger meiner Leſer, und inſonderheit der ſchönern Hälfte derſelben, zu entſprechen, will ich die vornehmſten in dieſem und in den nachſtehenden Artikeln beſchreiben.

Farßirte Eyer, ſiehe **Gefüllte Eyer**.

Fricaſſirte Eyer. Man ſchälet 12 hart geſottene Eyer, wirft ſie in kaltes Waſſer, ſchneidet ſie ſcheibenweiſe, leget ſie in eine Schüſſel, beſtreuet ſie mit Ingber und Pfeffer, und ſetzt ſie mit einem Stücke Butter auf Kohlfeuer, bis die Butter zergangen iſt. Inzwiſchen werden 3 Eyerdotter mit einer Meſſerſpitze Mehl gequerlt, halb Eſſig und halb Waſſer daran gegoſſen, und am Feuer gekocht. Alsdann gießt man dieſe Brühe auf die Eyer, und läßt ſie wohl durchziehen. Bey dem Anrichten wird ein wenig Butter darüber geſprützt.

Auf gleiche Art werden auch die verlornen Eyer fricaſſirt, nur daß ſie nicht erſt in Butter, wie dieſe, paſſiren dürfen.

Gebackene Eyer, Fr. des Oeufs frits. Man macht etwas Butter in einer Pfanne heiß, ſchlägt ein Ey in eine Kelle, und beſtreuet es mit ein wenig Salz und Mehl, ſetzt es alsdann in die heiße Butter und bäckt es darin, womit man ſo lange continuirt, bis man Eyer, ſo viel man brauchet, genug hat, welche ſodann zu Grünkraut, Kohl, Spinat, auch andern Eſſen, gebraucht werden.

Gebackene Eyer von Mandeln, ſ. Th. I, S. 751.

Gedämpfte Eyer. Man ſchlägt etliche Stück Eyer in ein bequemes Geſchirr, thut etwas Salz, Butter, Zucker, Wein, zuweilen auch Eſſig oder Citronenſaft hinzu, ſetzt das mit einem Deckel wohlverwahrte Geſchirr in einen Keſſel mit heißem Waſſer, und läßt es zu einer mittelmäßigen Conſiſtenz zuſammen laufen.

Gefällte Eyer, ſiehe unten, S. 764.

Gefüllte, oder farßirte Eyer. Man ſiedet Eyer hart, ſchälet ſie, ſchneidet ſie entzwey, und nimmt die Dotter heraus, welche klein gehacket werden. Zu dieſen thut man in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, kleine Roſinen, Muſkatenblüthe, ein wenig Sahne und Butter, rührt dieſes in einer Caſſerole über dem Feuer, wie gerührte Eyer, nachdem zuvor noch ein Par Eyer dazu geſchlagen worden ſind. Damit ſie nun in der Hitze nicht zu hart und dick werden, thut man ſie in ein anderes Geſchirr, füllet damit das abgeſottene Eyweiß ſtatt der Dotter, und ſetzt dieſe hernach ordentlich in eine Schüſſel, um welche vorher ein Kranz von Teig gemacht worden iſt, gießt ein wenig, mit etwas Sahne vermiſchte, zerlaſſene Butter daran, ſetzt ſie in einen Backofen, und läßt ſie oben braun werden. Sodann nimmt man 4 Eydotter, ſo viel Sahne, als zur Brühe zulänglich iſt, nebſt einem Stücke Butter, ſetzt ſolches alles auf das Feuer, und querlet es, daß es nicht zuſammen laufe, thut auch ein wenig Muſkatenblüthe hinein. Dieſe Soße nun gießt man über die Eyer, und ſtreuet kleine Roſinen, auch etwas Zimmet darüber.

Gerührte Eyer, Rührey, Eyerrühr, da man Dotter und Weißes unter einander klopfet, und mit Butter, Salz und Peterſilie über gelinder Wärme zurichtet.

Rührey mit Bratwurſt oder Bückling. Man zerklopft eine beliebige Anzahl Eyer, thut ein wenig Waſſer daran, läßt ein Stück Butter heiß werden und wieder ein wenig erkühlen, gießt die Eyer hinein, und rührt ſie nunmehr ſowohl über dem Feuer, als auch, wenn man ſie vom Feuer herunter genommen hat, damit ſie nicht gar zu hart werden. Indeſſen hält man abgebratene und in kleine Stücke zerſchnittene Bratwurſt fertig, miſchet ſie, wenn die gerührten Eyer halb fertig ſind, darunter, und läßt alles mit einander noch einen Augenblick ſieden. Man kann die Eyer auch nur über die Bratwurſt anrichten, und, ſtatt des Waſſers, Sahne oder Milch nehmen, ſo wie auch, ſtatt der Bratwürſte, Bücklinge ſich recht gut dazu ſchicken.

Gerührte Eyer mit Sardellen. Man nimmt 3 bis 5 Sardellen, läßt ſie ungefähr 1 Stunde wäſſern, wäſcht ſie rein ab, zieht den Rückgrath heraus, und ſchneidet ſie klein. Nachher ſetzt man Butter in einem Tiegel auf das Feuer, daß ſie zergehe, wirft die zerhackten Sardellen in die zerlaſſne Butter, und rührt beydes durch einander. Ferner nimmt man 10 bis 12 Stück Eyer, ſchlägt ſie in einen Topf, zerquerlt ſie ganz klar, ſtreuet Muſkatenblüthe darein, ſchüttet dieſe zuſammen in den Tiegel, worin die Butter und Sardellen bey einander ſind, und rühret ſie auf dem Kohlfeuer, wie andere gerührte Eyer, bis ſie gar ſind. Alsdann richtet man ſie an, und ſtreuet ein wenig Muskatenblüthe darauf. In Ermangelung der Sardellen, kann man auch gewäſſerte Häringe, oder wenigſtens nur die Milch von Häringen, nehmen.

Geſetzte Eyer, Setzeyer. Man beſtreicht die Schüſſel, darein die Eyer geſetzt werden ſollen, fein dick mit Butter, oder gießt an deren Statt Baumöhl hinein, ſchlägt die Eyer darauf, ſetzt die Schüſſel mit ſelbigen über das Feuer, daß ſie von unten gar werden; oben aber wird eine glühende Schaufel darüber gehalten, daß ſie anlaufen; hernach ſalzet man ſie ein wenig, und ſtreuet Muskatenblüthe darüber. Hat man die Schüſſel zuvor mit Baumöhl begoſſen, ſo gießt man das Oehl

davon

davon ab, macht es heiß, gießt es wieder über die Eyer, und beſtreuet ſie nebſt gedachtem Gewürze mit Parmeſankäſe.

Geſottene Eyer, Ova elixa, ſind nach dem unterſchiedlichen Grade des Feuers, drey= oder wohl viererley.

1. Schlürf= oder ganz weich geſottene Eyer, L. Ova ſorbilia. Hierzu gehören ganz friſche, die nur Einen Tag alt ſind. Man pflegt ſie gleich mit dem Waſſer an das Feuer zu ſetzen, und nimmt ſie augenblicklich, da das Waſſer ſieden will, heraus; oder, leget die Eer in einen Durchſchlag, und hält ſie darin 2 bis 3 Minuten in ſiedendes Waſſer, welches noch über dem Feuer ſteht, daß ſie alſo ganz dünn und gleichſam halb roh bleiben. Nachdem ſie aufgeſtochen worden ſind, ſchlürft man ſie aus. Um ſie bequemer genießen zu könen, ſtellet man ſie in ein nach der Form eines Eyes ausgedrehetes Gefäß oder Pfännchen von Zinn, Kupfer oder Silber, theils ohne, theils mit Füßchen, welches ein **Eyer-Müldchen, Eyernäpfchen, Eyerſchälchen** oder **Eyerſchüſſelchen**, Fr. Coquetier, genannt wird.

1. weiche Eyer, L. Ova mollia, ſ. tremula, welche etwas mehr von der Wärme empfunden, ſo, daß ſie zwar eine Conſiſtenz erlangt haben, aber doch in der Hand noch zittern. Man ißt ſie mit ein wenig Salz und Butter. Einige tunken ſchmahl geſchnittenes Brod hinein, daher ſie der gemeine Mann Stipp=Eyer nennet.

3. Dotterweiche Eyer, L. Ova denſata, ſ. mediocriter dura, in welchen das Weiße zwar härtlich gekocht, der Dotter aber noch weichlich iſt. Dieſe Art Eyer wird nicht allein in ihren Schalen alſo genoſſen, ſondern man zerbricht auch die Schalen, und läßt die Eyer in heiß Waſſer oder Fleiſchbrühe fallen, woraus gefällte Eyer, oder ſo genannte Ochſenaugen, L. Ova effuſa, werden.

4. Hart

4. Hart geſottene Eyer, l. Ova dura, da beydes, Dotter und Weißes, hart gekocht iſt. Nach alter Gewohnheit kochet man ſie alſo zu den Oſterſchinken, und im Sommer beleget man die Salate damit.

Zu den hart zu ſiedenden Eyern nehmen Einige ſcharfes Salzwaſſer, laſſen ſelbige, wenn ſie die Schalen etwas geknickt haben, einige Stunden in dieſer Lake liegen, da ſie denn geſalzen ſchmecken, und Sal- oder Sohl-Eyer genennet werden.

Jonſton meldet, daß vorzeiten die Babylonier im Gebrauch gehabt haben, die Eyer in eine Schläuder zu legen, und durch geſchwindes Umdrehen gleichſam zu kochen.

Zur curiöſen Kochkunſt gehört die Aufgabe: **Eyer weich zu ſieden, die vorher von ihrer Schale befreyet worden, und nur noch in ihren unter der harten Schale befindlichen Häutchen hangen.** Da die Eyer-Schalen alkaliſcher Eigenſchaft ſind, die Säuren aber alkaliſche Erden auflöſen, ſo kommt es nur darauf an, daß man die rohen Eyer in einem recht ſcharfen Eſſige, oder einer andern ſehr ſauern Flüſſigkeit, eine Zeitlang liegen läßt, ſo löſet ſich die Schale auf, daß man ſie ohne Mühe abziehen kann. Das Häutchen hält inzwiſchen das Ey zuſammen, und in dieſem Zuſtande kann es denn, wie ſonſt gewöhnlich, weich oder hart geſotten werden.

Wenn ein ganz friſches Ey hart gekocht wird, ſo wird es am ſtumpfen Ende etwas leer, weil die Schale hier zarter und mit mehrern Luftlöchern verſehen iſt, daher ſich hier die Küchlein durchbicken.

Wenn eine Schüſſel voll Eyer auf den Tiſch getragen würde, welche theils roh, theils geſotten wären, und man wollte die rohen von den geſottenen ſcheiden, doch ſo, daß die Eyer ganz blieben: ſo nehme man eins nach dem andern lege es auf den bloßen Tiſch, und drehe es, ſo ſtark man kann, um; welches nun geſotten iſt, wird ſtark umlaufen, welches aber roh iſt, wird ſich gar wenig umwenden, wie ſtark man auch drehet.

In Weſt-Indien, bey den Malagen, hat man das **Geheimniß die Eyer zu ſalzen, ohne die Schale zu zerbrechen**, indem man ſie hart kochen läßt, welches ſie ſehr ſchmackhaft macht, lange Zeit erhält, und bequem machet um auf der Reiſe mitgenommen zu werden. Dieſes Geheimniß beſteht darin, daß man ſie mit einem, von Lehm, gemeiner Aſche und Meerſalz zuſammen geſetzten Teige beſtreicht, ſodann in einen Back-Ofen oder auf glühende Kohlen leget, und ſie ſo lange darin läßt, als Zeit dazu erfordert wird, um ſie zu kochen. Durch dieſe Zubereitung werden ſie dermaßen dauerhaft, daß die europäiſchen Schiffe einen Vorrath davon mit auf ihre Reiſen nehmen.

Einige pflegen **die harten Eyer zu färben**, und alsdann mit Scheidewaſſer darauf zu ſchreiben, und mancherley Figuren darauf zu reiſſen. Sie ſieden in dieſer Abſicht ſelbige in Waſſer, Bier oder Eſſig, worin zuvor klein geſtoßner Alaun aufgelöſet, und die Farbe aus einer gewiſſen Materie ausgezogen worden iſt; wie ſie denn zu der **gelben** Farbe, die äuſſerſten braunen Schalen von Zwiebeln gebrauchen, zu **Roth** Fernambuckſpäne; gießen ſie aber nur zu dieſer rothen Farbe etwas Lauge, ſo bekommen ſie ſchön **Violett**, die andere **blaue** Farbe aber machen ſie aus Blauſpänen. Um die Eyer ſchön **grün** zu färben, nimmt man die blauen Blümchen des auf den Wieſen wachſenden Enzians (Gentianella), ſiedet ſie in Waſſer, leget die Eyer darein, und thut ein wenig Alaun dazu.

Um **Eyer ſcheckicht zu färben**, beſtreicht man das Ey mit Eyweiß, ſchneidet von Zwiebelſchelfen Sterne, Buchſtaben, Zahlen oder andere Figuren, und leget ſie auf das Ey, ſo wird es gelb; alsdann nimmt man dunkelrothe Pappelblumen, und leget einige Blätter davon auf das Ey, ſo wird es grün. Ferner nimmt man Braſilienſpäne, und leget ſie auf das Ey, ſo wird es roth. Wenn man blauen Kugellack in grobe Stücke zerſtößt, und ſolche auf das Ey leget, ſo bekommt es blaue Flecke davon. Wenn nun alles darauf iſt, ſo bindet man das Ey in ein weißes Tüchlein, wickelt

einen Faden darum, und läßt es hart ſieden; nimmt ſo-dann das Tüchlein davon ab, thut die darauf gethanen Sa-chen hinweg, und überfährt es mit Schmalz, Butter oder einer Speckſchwarte, ſo wird das Ey marmorirt ausſehen, und glänzen.

Die bunt gefärbten Eyer, womit man ſich noch jetzt auf dem Lande nach einem alten Gebrauche am Oſter-Feſte zu beſchenken pflegt, werden Oſtereyer (*) ge-nannt. Der Gebrauch rührt aus der römiſchen Kirche her, da man am Oſterabende nach geendigter Faſten, und nunmehr wieder vorhandenen Freyheit, Eyer und andere Fleiſchſpeiſen zu eſſen, ganze Körbe voll ſolcher bunt gemahlten Eyer weihen läßt, und die Mahlzeiten die ganze Oſterwoche über damit aus-ſchmücket.

Die Faſtenzeit wurde vor Alters ſo ſtrenge gehalten, daß man ſich nicht nur vom Fleiſche, ſondern auch von den Ey-ern enthalten mußte, worin man den ägyptiſchen Prieſtern, die dergleichen thaten, nachgeahmt haben mag. Nach geen-digter Faſten fing man die Feſttage wieder mit Eyern an, welche ſchön bemahlt und vergoldet waren, und als Ge-ſchenke ausgetheilt wurden, wie ſolches noch jetzt in der griech-iſchen Kirche, von den Vornehmſten bis zu den Geringſten gewöhnlich ſeyn ſoll.

Es iſt ſonſt bekannt, daß die Römer bey Gaſtmahlen den Anfang von Eyern, und den Schluß mit Aepfeln machten; daher das Sprichwort: ab ovo uſque ad mala, vom Anfang bis zum Ende, entſtanden iſt. Dieſen Gebrauch hat man vielleicht bey der Feſtmahlzeit nachgemacht, und dabey viel Freude über die geendigte Faſten bezeuget.

Ob überdem dadurch etwas gewiſſes habe vorgeſtellt wer-den ſollen, weiß ich nicht. Wie aber alle Arten der Spei-ſen auf mancherley Weiſe zu Tiſchgeſprächen Gelegenheit ge-ben können: ſo konnten freylich auch die Eyer dieſe oder jene Rede veranlaſſen. Hatten ſchon die alten Weltweiſen ein Ey als ein Bild der Welt angeſehen, und dabey von den vier

(*) Im Niederſ. Paskey, von Pasken, Oſtern. In Siebenbürgen werden ſolche Eyer Mengelahr, Mengeleyer, d. i. gemahlte Eyer genannt, von dem aus mahlen verderbten mengeln.

vier Elementen geredet: ſo konnte leicht ein chriſtlicher Hausvater hierbey Gelegenheit nehmen, der Auferſtehung zu gedenken.

Uebrigens haben Einige dieſen Gebrauch von den Heiden hergeleitet, welche die Eyer bey ihren Luſtrationen und Expiationen gebrauchten. Andere haben gar den Urſprung dieſer Gewohnheit in den jüdiſchen Schriften finden wollen.

Unterſuchung, woher das Paſch-Ey entſtanden, und was durch dieſe Gewohnheit vorgeſtellet werde, ſt. im 43 St. der Hannov. nützl Samml. v. J. 1756, Col. 675—678.

JO. FRID. GOTTL. ERDMANN commentatio critica de ovo paſchali Lipſ. 1736. 4.

GE. FRANCI ſatyræ medicæ continuatio XVIII. de ovis paſchalibus. Heidelb. 1681.

PHIL GROSSGEBAUER progr. de ovo paſchali. 1693.

J. C. HARENBERG de ovorum paſchalium origine commentatio, ſt. in *Biblioth. hiſt. philolog. theol. Cl. VI. Faſc.* 5. Bremæ 1723, 8. S. 1027 – 1038.

JO. FRID. MICKELII Oologia paſchalis. Darmſt. 1732.

Eine ſonderbare alte Gewohnheit iſt bey den Tuchmachern in Breslau das Eyerleſen, welches von einem vornehmen Stifter den Urſprung hat. Es werden dabey gewiſſe Belohnungen ausgeſetzt, und gemeiniglich vor oder nach Oſtern eine gewiſſe Anzahl gemahlter Eyer auf einer Gaſſe, nach ausgemeſſenen Schritten, in der Reihe hinter einander geleget, welche ein Tuchknappe, als der ſo genannte Eyerleſer, im Auf- und Ablaufen, abſonderlich eines nach dem andern, aufhebt, und in ein mit Blumen geſchwücktes Sieb wirft. Mittlerweile muß ein anderer, der Läufer genannt, bis an eine ihm ausgeſetzte Kirche der Stadt laufen, an die Thüre derſelben ein Zeichen ſchreiben, und wieder zurück gehen. Kommt nun der Läufer eher wieder, als jener die Eyer aufgeleſen hat, ſo hat er gewonnen; wo aber nicht, ſo behält der andere den Preis, worauf dieſe Feyerlichkeit mit einem Schmauſe beſchloſſen wird.

Eine umſtändlichere Nachricht von dieſem uralten Luſtſpiel oder Wettlauf, nebſt einer Ausrechnung, welcher von beyden gewinnen könne, wenn nähmlich die Zahl der Schritte des Leſers und Läufers gegen einander gehalten werden, ſt. in des kurzgefaßten Inbegriffs der vornehmſten Merkwürdigkeiten von der Kaiſerl. und Königl. Stadt Breslau in Schleſien, 3ten Th. Bresl. 1733, 8. S. 184—186, n. e. Abbildung.

Geſtürzte Eyer. Hierzu iſt eine Form vonnöthen, woran insgemein ein Dutzend Eyernäpfchen hangen. In dieſe thut man bey einem jeglichen ein wenig Butter,

Butter, und läßt die Form über dem Feuer heiß werden. Inzwiſchen thut man in ein Nößel Milch etwas Mehl, querlt es ganz klar, wäſcht 12 Eyer mit Salz fein rein und weiß, macht an zwey Orten Löcher hinein, und bläſet das Weiße nebſt den Dottern in erwähnte Milch, welches man alsdann mit Salz und Muſkaten-Blüthe würzet. Wenn man nun dieſe Klare wohl unter einander gequerlt hat, gießt man von ſelbiger etwas in jedes Näpfchen, leget eine Eyerſchale dazu, gießt noch ein wenig darüber, und läßt es alſo backen. Wenn es alsdann auf der einen Seite genug gebacken iſt, wendet man es auf die andere um, ſo wird die Schale gänzlich überzogen, und wie ein Apfel ausſehen. Sie können alsdann trocken aufgeſetzt werden.

Saure Eyer. Man ſchlägt eine beliebige Anzahl Eyer in eine Schüſſel, ſchüttet ſie nachher in ſiedenden Eſſig, und läßt ſie darinn anlaufen. Sodann querlt man in ein wenig kalten Eſſig zwey Dotter klar, gießt den geſottenen Eſſig dazu, leget ein Stück Butter zu den Eyern, und ſalzet ſie ein wenig. Zuletzt gießt man die abgequerlten Dotter hinein, läßt ſie etwas anlaufen, richtet alles zuſammen auf eine Schüſſel an, reibet Zukker und etwas weißen Pfeffer darüber.

Verlorne Eyer, Fr. Oeufs en chemiſe, nennet man ausgeſchlagene Eyer, die man, unter beſtändigem gelinden Anſchlagen, ſo lange hat ſieden laſſen, bis das Gelbe, welches weich bleiben muß, völlig vom Weißen überzogen iſt. Man ſetzt eine Caſſerole oder einen Keſſel, mit ungefähr zwey bis drey Fingerbreit hoch Waſſer darin, zum Feuer; wenn es zu kochen anfängt, ſprengt man etwas Eſſig darüber, und ſchlägt ſodann die Eyer, eins nach dem andern, in das kochende Waſſer. Man muß aber die Eyer nicht auf einander fallen laſſen, ſondern es dergeſtalt einzurichten ſuchen, daß ſie allemahl neben einander zu liegen kommen, und, wo möglich, zwiſchen jedem Eye etwas Raum bleibe, damit ſie nicht

zu ſehr an einander backen. Wenn man alsdann ſo viel hinein geſchlagen hat, als ordentlicher Weiſe darin liegen können, muß man nach gerade, als die Eyer etwas hart zu werden anfangen, dieſelben mit einem feinen Schaumlöffel ein wenig löſen, weil ſich einige gern anſetzen; man muß aber ſo behend damit umgehen, daß man ſie nicht zerbricht; auch muß man ſie nicht zu hart werden laſſen, ſondern wenn das Weiße rings umher nur dergeſtalt beſtarret iſt, daß es den Dotter in ſich halten kann, ſo ſind ſie gut; und man muß ſie ſogleich mit einem Schaumlöffel heraus nehmen und in kaltes Waſſer legen. Wenn man ſie nachher in Suppen, oder auf einer Schüſſel, oder ſonſt gebrauchen will, kann man ſie rings umher ein wenig abputzen.

Man kann die verlornen Eyer mit einer Weinſoße und kleinen Roſinen, oder mit einer Sauerampferſoße, oder mit durchgeſtrichenen Johannisbeeren, oder auch mit Johannisbeerſaft, anrichten.

Die Zurichtung der **Speiſen, welche aus Eyern bereitet werden**, als: **Eyerbrod, Eyercreme, Eyer-Käſe, Eyerkuchen, Eyerſuppe, Eyertorte, Eyerwürſtchen** ꝛc. findet man in nachſtehenden Artikeln.

Zur Speiſe wählt man lieber die ſpitzigen Eyer, als die rundlichen, nach dem Vers, welcher beym **Sim. Günther** im horto ſanitatis zu finden iſt:

Longa quibus facies ovis erit, elige ſemper;
Vt ſucci melioris, & vt magis alba rotundis.

Was die **Wirkung der Eyer und der daraus zubereiteten Speiſen, in Abſicht auf die Geſundheit**, betrifft, ſo läßt ſich dieſelbe, nach den Eigenſchaften ihrer beyden weſentlichen Theile, und nach ihrer Zubereitung, leicht beurtheilen. Das **Eyweiß** kommt mit dem kleberigen Serum unſers Geblütes ſehr überein; es läßt ſich in einer Wärme, die ſo gar etwas größer iſt,

als die Wärme des menſchlichen Körpers, nach und nach auflöſen, und bleibt flüſſig; bey einer ſtärkern Hitze aber wird es dick, und endlich zu einem trocknen, zähen, unauflösbaren Klumpen. Soll das Eyweiß verdauet werden, ſo muß ſeine zähe Eigenſchaft vermindert werden. Es muß, wie die Gallerte, mit Waſſer verdünnet werden, ſonſt bleibt es als ein ſteinharter Körper im Magen liegen. Man laſſe das Eyweiß nicht mit ſiedend-heißem Waſſer verdünnen, denn dadurch gerinnt es in Fäden und Klümpe, ſondern man verdünne es mit laulichem Waſſer. Alsdann verdaut es ſich, iſt in Bruſtkrankheiten ein geſchmeidig machendes und erweichendes M ttel, ſo, daß es die heiſere Stimme wieder hell macht, und nährt ſtark und anhaltend, indem es den Leim zu unſern feſten Theilen hergibt. Der Eydotter hat wenigern Zuſammenhang, und iſt daher in einem reinen Magen leicht verdaulicher. Er hat viel ſüßes mildes Oehl bey ſich, iſt aber doch ſeifenartig, und läßt ſich in Waſſer völlig auflöſen. Er nährt ebenfalls ſehr ſtark, und übertrifft das Eyweiß an erweichender und ſchlaffmachender Kraft; weil er aber eine größere Neigung zur Fäulniß hat, und, wenn er verdorben iſt, den häßlichſten Geſtank und die giftigſten Eigenſchaften annimmt, ſo mißbilligen es einige Aerzte, den Eydotter ohne das Eyweiß zu genießen. Denn, ſie ſagen, der erſtere, wenn er ganz allein iſt, entzündet ſich leicht in einem allzu hitzigen Magen; und wenn er daſelbſt allzu viele unreine Säfte antrifft, ſo verdirbt er ſogleich, an ſtatt daß, wenn er mit dem Eyweiß genommen wird, eines des andern Schädlichkeit mäßiget und mildert. Allein, dieſe nehmen Menſchen zum Gegenſtande, denen man die Eyer überhaupt verbiethen ſollte. Denn, es iſt wohl einerley, ob jemand, der die Eyer verdauen kann, bloß den Dotter oder das Weiße allein genießt; und wer die Eyer nicht verdauen kann, dem

iſt das eine ſo ſchädlich als das andere. Man geht in ſeinem Urtheile über den diätetiſchen Nutzen der Eyer am ſicherſten, wenn man auf ihre Zubereitung und auf die Beſchaffenheit des Magens ſieht. Am geſundeſten ſind die Eyer, je mehr man ſie in ihrem natürlichen Zuſtande gelaſſen hat, und je weniger ſie durch ſtarkes Feuer und große Hitze in ihrer milden Beſchaffenheit verändert worden ſind. So gehen z. E. die **rohen Eyer**, die Schlürfeyer, die Stippeyer, die **dotterweichen Eyer**, die **gefüllten** und endlich die **gedämpften Eyer**, wenig oder gar nicht von ihrer urſprünglichen natürlichen Beſchaffenheit ab, und ſind eine leichtverdauliche, ſehr nahrhafte und überaus geſunde Speiſe. Sie erſetzen die verlornen Kräfte ſehr geſchwinde bey Entkräfteten und Wiedergeneſeten; ſie ſind die ſchicklichſte Nahrung für Schwindſüchtige, für Kranke, die kein Fieber haben, und für alle diejenigen, die einen ſchwachen Magen haben, wenn der Magen nur rein iſt. Denn das letztere iſt die große Bedingung, ohne welche der Genuß der Eyer, wenn ſie auch noch ſo einfach zubereitet wären, durchaus nicht geſund iſt. Wer einen mit Schleim und zähen Unreinigkeiten erfüllten Magen hat, der verdauet die Eyer nicht, weil ſie in dem Schlamme ſeines Magens eingewickelt werden, und mit demſelben faulen. Daher ſind die Eyer allen mit Blähungen und Darmzufällen beſchwerten Perſonen, ſo wie denjenigen Febricitanten, die einen faulen oder verdorbenen Unrath im Magen, oder eine ſtarcke Fieberhitze haben, ein wahres Gift. Denn, wenn dergleichen Perſonen auch die friſcheſten und weichſten Eyer eſſen, ſo iſt das eben ſo gut, als wenn ſie nach zwey oder drey Tagen faule Eyer gegeſſen hätten. Sie bekommen Drücken im Magen, faules Aufſtoßen, Sodbrennen, Ekel, Brechen, und Verſtärkung des Fiebers. Indeſſen iſt doch auch denen, die ſich eines reines Magens

gens zu erfreuen haben, die Behutſamkeit anzurathen, daß ſie nicht auf einmahl zu viel Eyer eſſen, ſondern nur jedes Mahl ſo viel, daß der Magen nicht überladen, und von der ſchlaffmachenden Kraft der Eyer geſchwächet werde. Vielleicht hat dieſes vor Zeiten die Salernitaniſche Schule bewogen, den Rath zu ertheilen, daß man zu jedem Ey ein Glas Wein trinken ſoll. Da es aber wohl nicht für alle Kranke, denen ſonſt die Eyer dienlich ſind, gut ſeyn möchte, Wein zu trinken: ſo thun ſolche beſſer, wenn ſie von ihren Eyerſpeiſen nur kleine und dafür öftere Mahlzeiten thun, oder ſie mit etwas Salz und gelinden Gewürzen, oder mit wenig Wein, oder Fruchtgeleen, oder Citronenſäure angemacht, genießen, welches verhindert, daß die Eyer nicht den Magen ſchlaff machen, oder in demſelben faulen.

Die **hart geſottenen Eyer**, ſind ſehr ſchwerverdaulich, erfordern einen ſtarken Magen, und ſchicken ſich am wenigſten zur Abendſpeiſe. Wie groß die Gefahr ſey, wenn ſolche Eyer im Magen liegen bleiben, erhellet aus dem Vorhergehenden. Eine noch ſchlimmere Bewandtniß hat es mit den auf verſchiedene Art in der **Aſche oder Pfanne gebratenen Eyern**; denn dieſe haben ſchon durch eine unſchickliche Zubereitung böſe Eigenſchaften angenommen. Man thut alſo gar nicht unrecht, wenn man die **geſetzten Eyer**, die **gerührten Eyer**, den **Eyerkuchen**, **Eyerkäſe**, und die **Eyerwürſte**, zu denen Speiſen zählet, welche ſchwerverdaulich, bösſaftig und ungeſund ſind.

In den Eyern befinden ſich ſalzichte Theilchen; doch ſind die Chemiſten unter einander noch nicht einig, zu was für einer Salzart ſie dieſe Salztheilchen der Eyer rechnen ſollen. Einige ſetzen dieſelbe in die Claſſe der laugenhaften, Andere der Mittel- und beſonders der Ammoniak-Salze. Meines Erachtens aber kommen diejenigen der Wahrheit am nächſten, welche in den Eyern das Ammoniakſalz annehmen, als welches in allen Körpern der Thiere am gewöhnlichſten iſt.

Gleichwohl aber ſcheint dieſes alsdann erſt in den Eyern zu entſtehen, wenn ſie durch das Feuer eine leichte Gerinnung bekommen, worauf es auch ſelbſt in dem Eyweiß mehr, als in dem Dotter, gefunden werden kann. Man möge indeſſen die Salztheilchen der Eyer zu einer Claſſe der Salze rechnen, zu welcher man will, ſo iſt allemahl gewiß, daß etwas von den metalliſchen Theilchen durch die Eyer angegriffen und aufgelöſet werden könne. Wenn Suppen, worunter Eyweiß kommt, mit ſilbernen Löffeln gegeſſen werden, ſo überziehen ſie die innere Oberfläche derſelben, mit einer ſchwarzen Farbe, die mit derjenigen völlig überein kommt, welche die ſilbernen Löffel von der Brühe zu bekommen pflegen, die mit Stockfiſch oder Schollen, ſo mehrentheils in der Lauge von ungelöſchtem Kalk gelegen haben, aufgetragen wird. Bey einer ſolchen Art von Suppen hingegen, zu deren Bereitung das ganze Ey gebraucht worden iſt, wird man dergleichen Erſcheinung nicht bemerken. Ferner iſt bekannt, daß die hart geſottenen Eyer an demjenigen Theile, wo ſie mit dem Meſſer zerſchnitten werden, in kurzem gleichſam mit einem ſchwarzen Safte überzogen werden, vornehmlich, wenn das Meſſer, indem man bald einen andern Schnitt macht, abgewiſcht worden iſt. Aus dieſen beyden Wahrnehmungen erhellet zur Genüge, daß die Eyer, beſonders aber das Eyweiß, eine ſolche Eigenſchaft beſitze, theils die Kupfertheilchen, welche mit dem Silber insgemein vermiſcht ſind, theils aber die Eiſentheilchen angreifen und einiger Maßen auflöſen zu können. Es ziehen aber die Eyer um ſo viel eher und häufiger das Gift aus den Metallen an ſich, wenn ſie entweder in den Suppen, oder andern Arten von Speiſe, das gemeine Salz zu Angreifung und Auflöſung der Metalle zum Gefährten haben. Es iſt daher kein Wunder, wenn Speiſen, die aus vielem Eyweiß zubereitet und zugleich geſalzen worden, Ekel, Uebelkeiten und Brechen, Reiſſen und Schneiden in den Därmen, Drücken im Magen, und hundert andere ſchlimme Zufälle erregen.

ANDR. EL. de BÜCHNER diſſ. de circumſpecto vſu vaſorum ſtanneorum ad potuum ciborumque ſpeciatim ex ovis conficiendorum præparationem neceſſario, Hal. 1753. 4. 4 B.

Eine Ueberſetz. davon, u. d. T. Von dem vorſichtigen Gebrauche der zinnernen Gefäße, welcher bey der Zubereitung der Speiſen und Getränke, beſonders die aus Eyern gemacht werden, erfordert wird, ſt. im 6 Th. des allgem. Magaz. der Natur, Kunſt und Wiſſenſch. Lpz. 1755. gr. 8. S. 151 – 180.

Die Eyer nehmen an Güte und Geſchmack ſehr ab, wenn ſie nicht mehr friſch und voll ſind. Ein Ey, wenn es liegt, wird mit der Zeit leer, weil, wie oben bereits erwähnt worden iſt, ſeine Flüſſigkeit durch die Löcher der Schale durchſchwitzt und ausdunſtet. Ein altes Ey iſt dem Menſchen ein großes Gift, weil es faul iſt. Der ſüße, milde, ſchleimicht⸗ öhlichte Geſchmack iſt alsdann in einen ekelhaft ſcharfen Geſchmack, und die ganze nährende und milde Subſtanz in ein ſtinkendes, hitzig⸗ öhlichtes, laugenhaftes und dermaßen giftiges Weſen verwandelt worden, daß auch die geringſte Quantität eines ſolchen faulen Eyes, wenn ſie vom Menſchen genoſſen wird, ſofort üble Zufälle, als: Ekel, Uebelkeit, Brechen, faules Aufſtoßen, Brennen im Magen, Beängſtigungen, gewaltigen Durſt, und faule oder bösartige Fieber ꝛc. hervor bringt. Zwar wird ſich wohl Jedermann hüten, ein wirklich faules Ey zu eſſen; allein, ich erwähne der daraus entſtehenden gefährlichen Zufälle noch einmahl, damit diejenigen, deren Magen zur Verdauung der Eyer ungeſchickt iſt, ſehen mögen, was ſie zu erwarten haben, wenn ſie Eyer eſſen. Sie genießen ſolche zwar friſch, müſſen aber, wie ſchon oben geſagt worden iſt, in kurzer Zeit alle die Zufälle leiden, die von einem faulen Eye entſtehen.

Man bedienet ſich der Eyer auch **zur Nahrung für verſchiedene Thiere**, wenn ſie noch jung ſind. Man gibt den hart geſottenen Dotter den Canarienvögeln, den jungen Trut⸗ und gemeinen Hühnern, wie auch den jungen Faſanen; und um die Kälber fett zu machen, iſt nichts beſſer, als wenn man ſie in der Zeit, daß man ihnen Milch gibt, zugleich große, von Gerſtenmehl und Eyern zubereitete, Kugeln mit verſchlucken läßt.

Was den **Gebrauch der Eyer in der Arzeney** betrifft, ſo iſt derſelbe ſehr ausgebreitet. Vom Nutzen der in kaltem Brunnenwaſſer genommenen rohen Eyer bey der Gelbſucht, ſiehe unter **Gelbſucht**. Vom Nutzen der in Weineſſig zerſchlagenen friſchen Eyer in Ueberbeinen, ſiehe unter **Ueberbein**. Ein hartes Ey mit Roſeneſſig gegeſſen, iſt, nach der Verſicherung einiger Schriftſteller, ein gutes Mittel wieder den anhaltenden Durchlauf. Wen man ein Ey hart kochen läßt, das Gelbe heraus nimmt, die Höhlung mit weißem Vitriol füllet, und alles in den Keller ſetzt, ſo zerfließt es in einen Saft, welcher, mit Roſenwaſſer vermiſcht, ein vortreffliches Augenmittel iſt. Myrrhen in ſolch hart Eyweiß gebunden, gibt einen guten Wundbalſam. Wenn man ein hartes Ey mit einer langen Nadel durchſticht, und es an einen kalten Ort leget, ſo wird ein weißer und heller Saft heraus kommen, welcher ſehr gut iſt, die Haut zu erweichen, uud die Flecken aus dem Geſichte zu vertreiben, beſonders wenn man einige Gran Campher darin zergehen läßt. Vom Nutzen eines gekochten Eyes wieder den Wurm am Finger, ſiehe unter **Fingerwurm**.

Die Eyerſchalen treiben den Urin, reinigen die Nieren, und verurſachen, daß der angeſetzt Gries weggeht. Nachdem man ſie hat trocknen laſſen, reibet man ſie auf einem Porphyrſteine zu einem feinen Pulver. Die Doſis iſt $\frac{1}{2}$ Quent, es ſey in trocknen Abtheilungen, oder eins von den vornehmſten Stücken des Steinzermalmenden Arzeneymittels der Demoiſelle Stephens, und des Mittels des Hrn. Rotrou wieder den Kropf. Die Schalen fein geſtoßen und durchgeſiebt, dienen, mit Springwaſſer genommen, wieder den Sod; ja auch in hitzigen Fiebern, täglich zwey Mahl zu $\frac{1}{2}$ Quent, vorher mit Eſſig wohl benetzt. Wenn man ſie brennt, daß ſie kalkicht und alkaliſch werden, dienen ſie, zu

⅓ Quent eingegeben, in der Gelb- auch Waſſerſucht.

Obſervation ſur un bronchocèle guéri par la poudre de coquille d'oeufs calcinée priſe intérieurement, par Mr. *Dapeyron de Cheſſiol*, ſt. im *Journ de Med.* v. Apr. 1768; ſ. auch No. 26. der *Gaz. ſalut.* v. J. 1768.

Die Schalen, aus welchen Küchlein oder Tauben gekrochen ſind, gibt man den Gebährenden. Eine Thorheit, welche doch zuweilen die Gebährenden aufmuntert, und in der Hoffnung und Geduld ſtärket!

Die inwendige Haut eines friſchen Eyes, ſoll ein urintreibendes Mittel ſeyn. Man gebraucht ſie auch äuſſerlich wieder die kalten Fieber. Beym Anfange des Paroxysmus, umwindet man die Haut des kleinen Fingers damit. Sie verurſachet daſelbſt einen ſtarken Schmerz, bisweilen ſo gar einen gekünſtelten Wurm, und dieſer ſoll oft die Geneſung zur Folge haben. In England hat man ſie als ein Mittel bey einem Beinſchaden kennen gelernt.

Ein Mann hat die, durch einen heftigen Stoß an eine ſcharfe Ecke eines hölzernen Gefäßes am Schienbeine bekommene Wunde, welche eiterte, und nach 14 Tagen immer übler wurde, zuerſt mit Branntwein ſorgfältig gereinigt, hernach das Häutchen von einem friſchen Ey darauf gelegt, und dieſes täglich zwey Mahl erneuert; welches zwar anfänglich ſehr ſchmerzhaft war, nachher aber ſo gut wirkte, daß die Wunde, welche bey andern gewöhnlichen Behandlungen vorher immer ſchlimmer ward, binnen 6 Tagen völlig wieder geheilt worden iſt.

Leipz. Int. Bl. v. J. 1776, S. 439.

Der Hahnentritt wird aus einem friſchen Ey genommen, und mit Wein den Schwangern, wenn ſie heftigen Schreck gehabt haben, gegeben.

FR. BRÜCKMANNI obſ. de viribus gallaturæ, ſt. im *Commerc. litter. Nor.* A. 1742, hebd. 28, S. 224.

CPH. JAC. TREW relatio de remedio euporiſto contra noxas ex terrore in gravidis. ſt. eb. daſ. v. J. 1741, hebd. 42, S. 332.

Das Eyweiß liefert einen krampfſtillenden und erweichenden Julepp, und ein Mus.

Man nimmt das Weiße von einem Ey, klopfet und ſchlägt es ſtark, läßt es eine Viertelſtunde ruhig ſtehen, nimmt nachher den Schaum, der ſich oben geſetzt hat, davon ab, gießt auf das übrige 2 Löffel voll weißen Wein, und 4 Löffel voll Roſenwaſſer, vermiſcht dieſes alles, und löſet noch 4 Loth klein geſtoßenen Zuckercand darin auf. Von dieſem Julepp gibt man dem Kranken die Hälfte des Morgens, und die andere des Abends, und braucht es einige Tage hinter einander.

Zum Mus von Eyweiß, nimmt man das Weiße von 5 Eyern, querlt es mit Zucker, thut ½ Quart Milch hinzu, läßt es mit einander unter beſtändigem Querlen warm werden, thut es in eine Schüſſel, gießt etwas Orangenwaſſer hinzu, und ſchüttet geriebene Citronenſchale und Zucker darüber.

Das Weiße eines Eyes, in einer Pinte weißen Weineſſig zerſchlagen, und von einem Febricitanten, beym Anfall der Kälte eingenommen, ſoll vom Fieber völlig befreyt haben.

London Magaz. 1760. Apr. S. 195.
Brem. Magaz. 7ter Band, S. 43 f.

Das Weiße vom Ey zu Schaum geſchlagen, mit 12 Unzen Hundszahnwaſſer, ſoll ein bewährtes Mittel wieder die Gelbſucht ſeyn, wenn man eine Zeitlang des Morgens und Abends davon gebrauchet.

Auch äuſſerlich gebraucht, iſt das Eyweiß erfriſchend, anziehend und zuſammen leimend. Beſonders nimmt man daſſelbe unter die Augenarzeneyen, wieder die Röthe und Entzündung der Augen.

Das im Kochen hart gewordene Eyweiß liefert, durch die Auspreſſung, einen hellen Saft, welcher wieder Wunden und Geſchwüre der Augen ſehr gut iſt.

Man nimmt Roſen- und Wegerich-Waſſer, von jedem 2 Unzen, rührt es mit dem Weißen vom Eye ſtark durch, und continuirt damit ſo lange, bis es gänzlich zergangen und zur Salbe geworden iſt; ſo wird ein ſchmerzlinderndes und kühlendes Augenmittel daraus.

Der

Der Eydotter, in warm Waſſer geſchlagen, und mit Zucker oder Frauenhaarſyropp verſüßt, iſt nicht allein gegen den Schnupfen und hartnäckigen trockenen Huſten, ſondern auch gegen die Hartleibigkeit, dienlich. Als ein nahrhaftes Getränk bey heißem trocknem Wetter, empfiehlt Hr. D. Unzer das mit Zucker abgeriebene Gelbe von einem Ey, in einem Maße Waſſer zerlaſſen, und mit einem Glaſe Rheinwein und etwas Citronen-Saft vermiſcht. Was hindert es, dieſen Trank auch in Nervenfiebern und von Wiedergeneſenden brauchen zu laſſen? Hoffmann hat für Kinder, nach überſtandenen Krankheiten, einen **Kraftbrey** aus dem Eydotter, mit einen Borſtorferapfel, mit Zucker, Zimmet, Muskatenblüthe und Wein, machen gelehrt. Der Eydotter iſt ſchmerzlindernd, reifmachend, digerirend und abtreibend. Man braucht ihn zu den zertheilenden Arzeneyen und zu Klyſtieren, in heftigen Koliken, im Stuhlzwang und in der rothen Ruhr. Wenn man ihn mit etwás Salz vermiſcht, und in einer Nußſchale auf den Nabel der Kinder anbringt, ſoll er offenen Leib verſchaffen. Andere vermiſchen ihn mit etwas Ochſen-Galle, und gebrauchen ihn gegen die Härte des Leibes der Kinder, auf gleiche Art.

Wenn man den Dotter eines friſch gelegten Eyes, mit einem Löffel ſo dünn, als möglich, ſchlägt, darauf 3 Unzen rein Waſſer, jedes Mahl einen Löffel voll, dazu gießt, und dieſes Gemenge beſtändig umrührt, damit der Dotter und das Waſſer aufs innigſte verbunden werden, ſo entſteht eine **Eyerſalbe**, durch deren Gebrauch D. Loob ein Glied, welches durch eine anhaltende Zuſammenziehung einiger Muskeln lange gelähmt war, glücklich wieder hergeſtellt hat. Dieſe Salbe kann man entweder kalt, oder milchwarm, mit einem ſanften Reiben einige Minuten lang, drey oder vier Mahl des Tages, an dem contracten Gliede anbringen.

Gentl.

Gentlem. Magaz. 1760, Jun. S. 271.
Remede contre la paralyſie nouvellement decouvert en Angleterre, par le Doct. LOBB, ſt. im *Journ. encyclop.* v. 15 Sept 1760, S. 136, f. und im 36 Th. des *Nouvelliſte oecon. & litter.* v. J. 1761, S. 46, f.
Deutſch, u. d. T. Mittel wider die Zuſammenziehung der Gelenke, ſt. im 5 B. des Brem. Magaz. S. 217 — 220, und in No. 3. des Leipz. Int. Bl. v. J. 1766, S. 21, f.

Das in dem Eydotter befindliche überflüſſige Oehl, kann, wie das Oehl der meiſten vegetabiliſchen Samen, durch das bloße Auspreſſen von ſelbigen geſchieden werden. Zu Erhaltung dieſes **Eyeröhls**, muß man zuvor den Eydotter, ſo viel als möglich, vom Waſſer befreyen. Man läßt demnach die Eyer hart kochen, ſcheidet den Dotter von ſelbigen, trocknet die Dotter in einem gehörigen Gefäße, röſtet ſie, bis man ſieht, daß ſie durch das Ausſchwitzen des Oehls ein wenig weich werden, und bringt ſie hernach unter die Preſſe. Es geht ein fettes, ſchmieriges, gelbliches, ziemlich mildes Oehl aus ſelbigen, welches ſehr leicht in der Kälte geſteht oder feſt wird. Dieſes Oehl hat auch einen Geruch von etwas Gebratnem, oder mit Butter gedämpften Eyern, welches von dem Austrocknen und Röſten, dem man die Dotter unterwerfen muß, herrührt. Es läßt ſich aber auch durch einen Handgriff, und beſonders durch ein langſameres und behutſameres, aber vollkommenes Austrocknen, dieſes Eyeröhl ohne Röſten, und folglich ohne einzige Veränderung und Geruch, erhalten. Das Eyeröhl iſt mildernd, ſchlaff- und ſchlüpfrigmachend. Man gebraucht es entweder allein, oder in Geſtalt einer Salbe mit fetten Materien, bey aufgeſprungener Haut, Brandſchäden, Contracturen, die Blatternarben wegzubringen, und die Schmerzen der blinden goldenen Ader zu lindern.

Schreiben des Hrn. Lechandelier, betreffend eine umſtändliche Anzeige von einigen chymiſchen Verſuchen, ſt. im 7 B. der überſ. neuen Samml. auserleſ. Wahrnehm. 2c. Straßb. 1773. 8. S. 24 — 30.

JOS.

JOS. LANZONI obſ. de olei ovorum præſtantia in aliquibus doloribus, ſt. im 1 B. der *Act. phyſ. med. Acad. Nat. Cur.* Obſ. 40.

*
* *

FRID. CHRIST. STRUVE diſſ. de ovorum gallinaceorum vſu medico. Kilon. 1766, 4. 5 B.

Von den Eyern wird auch **in der Vieharzeney-Kunſt** Gebrauch gemacht. Wenn die Hühner Wind-Eyer legen, ſo gibt man ihnen **Eyerſchalen** zu freſſen, damit ſie von dergleichen Materie, die ihnen zu ſolcher Zeit fehlet, Vorrath ſammeln. Vom Gebrauche des **Eyweiß** mit Bleyweiß, in böſen Eutern der Schafe, ſiehe oben, S. 713. Von deſſen Gebrauche bey trocknen und brüchigen Pferdehufen, ſiehe unter **Huf.**

Eyer, (Auſſerordentliche) ſiehe oben, S. 741.
— (Baſilisken-) ſiehe oben, S. 744, in der Anmerk.
— (Brut-) ſiehe oben, S. 736.
— (Doppelte) ſiehe oben, S. 742.
— (Dotterweiche) ſiehe oben, S. 764.
— (Farßirte) ſiehe oben, S. 761.
— (Faule) ſiehe oben, S. 775.
— (Fließ-) ſiehe oben, S. 742.
— (Fricaſſierte) ſiehe oben, S. 761.
— (Gebackene) } ſiehe oben, S. 762.
— (Gedämpfte) } ſiehe oben, S. 762.
— (Gefällte) ſiehe oben, S. 764.
— (Gefärbte) ſiehe oben, S. 766.
— (Gefüllte) ſiehe oben, S. 762.
— (Gerührte) ſiehe oben, S. 763.
— (Geſchwänzte) ſiehe oben, S. 742.
— (Geſetzte) ſiehe oben, S. 763.
— (Geſottene) ſiehe oben, S. 764.
— (Geſtürzte) ſiehe oben, S. 768.
— (Hahnen-) ſiehe oben, S. 744, in der Anmerk.
— (Hartgeſottene) ſiehe oben, S. 765, 773 und 776.
— (Hexen-) ſiehe oben, S. 744.

Eyer, (Hunds=) ſiehe oben, S. 744, in der Anmerk. und S. 747.
— (Kröten=) ſiehe S. 744, in der Anmerk.
— (Monſtröſe) ſiehe oben, S. 742.
— (Oſter=) ſiehe oben, S. 767.
— (Rühr=) ſiehe oben, S. 763.
— (Saure) ſiehe oben, S. 769.
— (Schlangen=) ſ. oben, S. 744, in der Anmerk. und S. 748.
— (Schlürf=) ſiehe oben, S. 764.
— (Setz=) ſiehe oben, S. 763.
— (Sohl=) ſiehe oben, S. 765.
— (Spur=) ſiehe oben, S. 744.
— (Stein=) ſiehe oben, S. 735.
— (Stipp=) ſiehe oben, S. 764.
— (Unvollkommene) ſiehe oben, S. 742, f.
— (Urin=) ſiehe oben, S. 744, in der Anmerk. und S. 747.
— (Verlorne) ſiehe oben, S. 769, f.
— (Wind=) ſiehe oben, S. 743.

Eyer=Baum, ſiehe **Eyer=Pflanze**.

Eyer=Birn, ſiehe Th. V, S. 424.

Eyer=Blume, Taraxacum; ſiehe **Röhrleinkraut**.

Eyer=Brod Zu einer Metze Weitzenmehl, ſchlägt man ½ Schock Eyer, nachdem man ſie vorher wohl zerklopft hat, mit 1½ Nößel Milch, 2 Pfund friſcher zerlaſſener Butter, und 1 Nößel gute Weißbierhefen wohl untermiſcht, ſalzet ſolches, und knetet den Teig ſo lange damit ab, bis es ſich nicht mehr anhängt, läßt ihn an einem warmen Orte aufgehen, knetet ihn ſodann von neuem ab, und wenn er nochmahl wohl aufgegangen iſt, wirket und formirt man Brode daraus, welche hernach abgebacken werden müſſen.

Eyer=Creme, läßt ſich ſowohl aus dem Weißen, als aus dem Dotter, folgender Maßen zubereiten. Man querlt

querlt im erſten Falle, das Weiße von 12 oder 16 Eyern, im andern Falle aber ungefähr 20 Dotter, in einem Topfe, ſetzt 1 Kanne gute Milch zum Feuer, daß ſie ſiede, thut zu den geklopften Eyern ½ Pfund Zucker und ein wenig Roſenwaſſer, gießt endlich die geſottene Milch auch hinzu, und rührt ſolches beſtändig, daß es nicht zuſammen laufe, und doch dick werde. In dieſer Abſicht tropfet man ein wenig kaltes Waſſer hinein, und ſchüttet nachher dieſe Creme, durch einen Durchſchlag, in eine ganz gleich geſtellte Schüſſel, ſo, daß ſie keine Blaſen bekomme; oder, wenn ja Bläschen entſtehen ſollten, ſticht man dieſelben mit einer Stecknadel auf, und ſchlichtet die Creme oberwärts mit einem Meſſer oder Spane ganz glatt. Bey dem Anrichten kann ſie nach Belieben aufs zierlichſte garnirt werden.

Eyer-Crem-Apfel, ſiehe Th. II, S. 198.

Eyer-Dotter, ſiehe oben, S. 739, 760, f. 771 und 779. Siehe auch **Dotter-Brod Dotter-Mus.**

Eyer-Dotter-Creme, ſiehe **Eyer-Creme.**

Eyer-Dotter-Koch, (Aufgelaufener) ſ. Th. II, S. 733.

Eyer-Emulſion, ſiehe oben, S. 740.

Eyer-Erdtoffel, (Brabanter) ſ. unter **Kartoffel.**

Eyer-Fladen, ſiehe **Eyer-Kuchen.**

Eyergelb, ſiehe **Eyer-Dotter.**

Eyer-Gerſte, eine Eyerſuppe, in welcher der Eyerdotter ſo klein gerieben worden iſt, daß er wie Gerſte ausſieht. Man zerklopfet Eyer, gießt ſie in warme Fleiſch-Brühe, thut Saffran und Muskatenblüthe dazu, und läßt es aufſieden.

Eyer-Hagel, ſiehe oben, S. 739.

Eyer-Käſe, Fr. Préſure d'oeuf, in Milch gequerlte Eyer, welche über einem Kohlfeuer ſo lange erwärmet werden, bis die Miſchung als Käſe zuſammen läuft.

Man rühret in 1 Quart gute Milch ein wenig Zimmet und Roſenwaſſer, ſchlägt 12 Eyer daran, und querlt es klar, ſetzt ſolches in einer verzinnten Caſſerole über ein Kohlenfeuer, rührt es beſtändig, daß es nicht anbrenne, bis es wie Käſe zuſammen läuft, ſchüttet ihn in die erwählte Form, welche auf ein Geſchirr hohl geſtellet ſeyn muß, damit das Waſſer von der zuſammen gelaufenen Milch rinnen könne, drückt ihn mit einer Kelle fein gleich in der Form, und läßt ihn ſtehen, bis er kalt iſt. Unterdeſſen nimmt man 5 Eyerdotter, querlt ſie in einem Nößel Milch klar, ſetzt dieſelbe über ein Kohlenfeuer, rührt ſie ſehr fleißig, damit ſie nicht zuſammen laufen, und thut geriebene Citronenſchalen und Zucker darein. Iſt nun dieſe Brühe gar, und der Käſe in der Form kalt, ſo thut man dieſen aus der Form auf eine Schüſſel, ſtreuet kleine Roſinen darüber, richtet die Brühe darüber an, und beſtreuet das Eſſen mit Zimmet und Citronenſchalen.

Oder, man pflegt 1½ Kannen Sahne und 20 Eyer wohl durch einander zu miſchen, thut geriebenen Zucker darein, und rührt es über einem gelinden Feuer ohne Unterlaß, damit es ſich nicht anlege. Hierauf nimmt man ½ Pfund abgezogene Mandeln, ſtößt ſie, mit Zucker und Roſenwaſſer vermiſcht, ganz klein, wirft ſelbiges zu den Eyern, vermiſcht es damit, und wenn es bald zu ſieden anfängt, wird es zuſammen gehen und wäſſerig werden. Sodann hebt man es vom Feuer, und verfährt eben ſo damit, wie vorhin beſchrieben worden iſt.

Eyer-Kartoffeln, (Brabanter) ſiehe unter **Kartoffel**.

Eyer-Kirſche, eine Art Gartenkirſchen, welche ſo weiß und länglichrund wie ein Ey ſind; ſ. unter **Kirſche**.

Eyerklar, ſiehe oben, S. 737.

Eyer-Kuchen, ein in der Pfanne oder in einem Tiegel gebackener Kuchen, deſſen vornehmſter Beſtandtheil aus Eyern beſteht; in den verſchiedenen Mundarten ein **Eyerfladen, Eyerplatz, Pfannkuchen** u. ſ. f. Fr. Aumelette, Omelette, Fritrade, Nule, Pupelin. Die Eyerkuchen entſtehen aus den gerührten Eyern, wenn man ſie ohne Umrühren backen läßt, wiewohl denſelben

Zwie-

Zwiebeln, Speck und allerley andere Zuthat von Einigen beygefüget wird.

Eyerkuchen mit Bücklingen, ſiehe unter **Häring**.

Die Weinſchenken und Weinhändler verſtehen unter **Eyerkuchen**, Eyer, die ſie mit dem Dotter, dem Weißen und den Schalen zuſammen zerſtoßen, und alſo alles mit einander durch das Spundloch in ein Faß Wein ſchütten, um ihn dadurch klar zu machen, wenn er allzu lange trübe bleibt.

Dieſe Art, den Wein klar und hell zu machen, iſt nur für die dicken und beſchlagenen Weine dienlich, welche der Fiſchleim nicht angreift. Es iſt auch eine ſehr unſchuldige und der Geſundheit keinesweges nachtheilige Erfindung.

Eyerleſen, ſiehe oben, S. 768.

Eyerlinsbirnen, ſiehe **Elſebeere**.

Eyer-Milch. Es werden 5 Eyer in 1 Quart gute Milch genommen, ſtark geklopfet, und in eine Pfanne gethan, ſodann über das Feuer geſetzt und umgerührt, bis es ſiedet. Hierauf nimmt man es vom Feuer weg, gießt es in einen glaſurten Topf, und rührt es an einem kühlen Orte, bis es recht kalt wird. Man thut auch wohl ein wenig Salz dazu.

Eyer-Müldchen, ſiehe oben, S. 764.
Eyer-Mus, ſiehe oben, S. 778.
Eyer-Näpfchen, ſiehe oben, S. 764.
Eyer-Oehl, ſiehe oben, S. 780.

Eyer-Pflanze, Eyerbaum, Solanum pomiferum, Melongena, Fr. Mayenne eine Art von Nachtſchatten, davon es 4 verſchiedene Unterarten gibt:

1. **Eyerpflanze mit einer länglichrunden violettfarbigen Frucht**, Melongena fructu oblongo violaceo *Tourn.* Melongena oblonga (ovata) caule inermi herbaceo, foliis oblongo-ovatis, tomentoſis, integris, fructu ovato *Mill.* Dieſe Sorte wächſt in Aſien, Afrika und Amerika wild, wo die Einwohner gemein-

iglich die Frucht eſſen. In Spanien zieht man ſie in den Gärten, als eine eßbare Frucht, unter dem Nahmen Barenkeena. Die Türken, welche die Frucht ebenfalls eſſen, nennen ſie Badinjan, die Italiäner Melanzana, und die Einwohner der brittiſchen Inſeln in Amerika Brown John, oder Brown Jolly. Im Deutſchen wird die Frucht **Tollapfel**, auch **Melanzanapfel**, genannt.

Es iſt dieſes eine jährige Pflanze mit einem Krautartigen Stängel, welcher holzicht und 2 bis 3 Fuß hoch wird. Er treibt verſchiedene Nebenzweige, die mit länglich-eyrunden, 7 bis 8 Zoll langen, und 1 Zoll breiten Blättern beſetzt ſind. Sie ſind wollicht, und ihr Rand iſt ſeicht ausgeſchweift, aber nicht gezahnt. Sie ſtehen ohne Ordnung auf ſehr dicken Stielen. Die Blumen kommen einzeln, neben an den Seiten der Zweige hervor, haben einen dicken fleiſchichten Kelch, welcher aus einem einzigen Blatte beſteht, welches tief in 5 ſpitzige Abſchnitte zertheilt iſt, die ſich in Geſtalt eines Sternes ausbreiten, und auf der äuſſern Seite mit ſtarken Stacheln bewaffnet iſt. Sie ſind blau, und die Kölbchen, welche mitten auf dem Boden der Blume mit einander verbunden ſind, gelb. Auf die Blumen folgt eine eyrunde fleiſchichte Frucht, welche die Geſtalt und Größe eines Schwaneneyes hat, auf der einen Seite dunkel-purpurroth, auf der andern aber weiß iſt. Die Blumen kommen im Jun. und Julius zum Vorſchein, und die Frucht wird im September reif.

Von dieſer Sorte gibt es drey Varietäten, nähmlich mit einer weißen, mit einer gelben, und mit einer bleichrothen Frucht.

2. **Eyerpflanze mit einer ſpitzigrunden violettfarbigen Frucht**, Melongena fructu tereti violaceo *Tourn.*

Melon-

Melongena (teres) caule inermi habaceo, foliis oblongo-ovatis tomentoſis, fructu tereti. Dieſe Sorte iſt von der erſten, in Anſehung der Geſtalt der Frucht, unterſchieden, welche insgemein 8 bis 9 Zoll lang, langrund und ſchmahl iſt. Die Pflanze wird 2½ Fuß hoch, hat einen unregelmäßigen Wuchs, und iſt ſehr ausgebreitet. Der Stängel iſt rund, dick und rauch. Die Blättet ſind groß, und ſtehen an langen Stielen. An dem untern Ende ſind ſie breit, an der Spitze ſchmähler und irregulär, an ihren Rändern wellenförmig, haaricht und blaßgrün. Die Blumen haben keine beſondere Schönheit; ſie ſind mäßig groß und ſchmutzig weiß, mit mehr oder weniger Purpur ſchattiert. Die darauf folgende Frucht iſt von der Größe eines Hühnereyes, weiß, weich und ſaftig.

Von dieſer Sorte gibt es zwo Varietäten, mit einer purpurrothen, und mit einer weißen Frucht.

3. **Eyerpflanze mit einer gekrümmten Frucht,** Melongena fructu incurvo *Tourn.* Melongena (incurva) caule inermi herbaceo foliis oblongis ſinuatis tomentoſis, fructu incurvo *Mill.* Dieſe Art unterſcheidet ſich von den zwo erſtern durch die Geſtalt ihrer Blätter, welche am Rande tief ausgeſchweift ſind. Die Frucht iſt länglichrund und gebogen, ſieht gelblich aus, und iſt an dem Ende dicker, als an irgend einem andern Theile.

4. **Eyerpflanze mit dorniger oder ſtacheliger Frucht,** Solanum pomiferum fructu ſpinoſo *L. B.* Melongena (ſpinoſa,) foliis ſinuatis laciniatis, fructu tereti, caule herbaceo *Mill.* Dieſe Sorte wächſt in Indien. Sie iſt von der erſten völlig unterſchieden. Der Stängel und die Blätter ſind mit ſehr ſtarken Stacheln beſetzt. Die Blätter ſind größer und an den Seiten tief gekerbt. Die Blumen ſind anſehnlicher, und

haben eine dunklere blaue Farbe. Die Frucht iſt lang, dünnſpitzig und weiß.

Man zieht die Eyerpflanze aus dem Samen, welcher zeitig, im März, auf ein gemäßigtes Miſtbeet geſäet wird. Wenn die Pflanzen aufgegangen ſind, verſetzt man ſie auf ein anderes Miſtbeet, etwa 3 oder 4 Zoll aus einander; wobey zu beobachten iſt, daß man ſie begieße und im Schatten erhalte, bis ſie Wurzel geſchlagen haben. Nachher muß man ihnen bey warmen Wetter viel Luft geben, ſonſt werden ſie ſehr ſchwächlich. Wenn ſie aber ſo ſtark geworden ſind, daß ſie das Gerähme anfüllen, welches um die Mitte oder zu Ende des Maymonathes geſchehen wird, muß man ſie in ein gutes fettes Land, 2 Fuß von einander, oder auf die Rabatten des Luſtgartens, in gleicher Entfernung von andern Pflanzen, ſetzen. Beym Ausheben muß man ſo viel Erde, als möglich, an den Wurzeln laſſen, weil ſie ſonſt leicht eingehen. Wenn die Früchte zum Vorſchein kommen, muß man ſie ſtärker begießen, aber nicht auf einmahl überſchwemmen, ſondern mäßig und deſto öfter befeuchten. Die Schönheit dieſer Pflanze beſteht in der Größe ihrer Frucht, und dieſe iſt größten Theils eine Folge des gehörigen Maßes, und zu gleichen Theilen gegebenen Waſſers, wie auch der Auswahl eines guten Erdreiches.

In Deutſchland werden dieſe Pflanzen in den Luſt- und botaniſchen Gärten bloß aus Curioſität gezogen, indem niemand bey uns die Früchte gebraucht.

In Afrika, wie auch in dem ſüdlichen Theile von Frankreich, wird die Frucht auf folgende Art zum Genuß zubereitet. Man ſchneidet ſie in der Mitte durch, nimmt das mittelſte harte mit den Kernen heraus, läßt ſie auf dem Roſte über einem gelinden Feuer etwas braten, und beſtreicht ſie mit Oehl oder Butter; zugleich

werden ſie mit Pfeffer und Salz, auch wohl mit andern ſtarken Kräutern beſtreuet, oder, man leget eine Sardelle hinein, welche in Baumöhl ſchmelzen muß. Dieſe Zurichtung mindert das Ekele dieſer Frucht ſehr, und die Gewohnheit macht ſie endlich annehmlich.

Andere röſten ſie, nachdem ſie auf die vorhin beſchriebene Art zugerichtet worden ſind, in einem Ofen zwiſchen zwo Schüſſeln, oder auch in einer Tortenpfanne; und auf dieſe Weiſe wird ſie nicht ſo leicht räucherig.

In Frankreich pflegt man ſie am gewöhnlichſten in einem Teige, wie die Artiſchocken, zu backen. Man nimmt, in dieſer Abſicht, junge Früchte, ſchneidet ſie der Länge nach in dünne Scheiben, leget ſie alsdann auf eine Schüſſel, und beſtreuet ſie mit Salz. In dieſem Zuſtande läßt man ſie 5 bis 6 Stunden, während welchen das Salz zergeht, und zugleich die ſchlimme Feuchtigkeit aus der Frucht zieht, welche als ein ſchwarzer Saft heraus läuft. Man läßt den Saft abtröpfeln, und drückt aus dem übrigen Fleiſche vollends den wäſſerigen Saft heraus; ſodann thut man ſie in den Teig, und endlich in die Pfanne.

Sie ſind auch am Fleiſche im Ragout ſehr delicat zu eſſen, da ſie denn vorher geſchälet, und 2 bis 3 Stunden in friſchem Waſſer gewäſſert werden. Man thut ſie aber nicht eher in das Ragout, als eine halbe Stunde vorher, ehe man ſie vom Feuer nimmt; wenn ſie länger darin kochen, werden ſie zu Brey.

Um ſie auf den Winter zu verwahren, werden ſie auf folgende Art getrocknet. Man ſchneidet ſie, nachdem man ſie vorher abgeſchälet hat, in Fingers⸗dicke Scheibchen, wirft ſie einen Augenblick in ſiedend Waſſer, nimmt ſie heraus, und leget ſie auf Horden an die Sonne. Sodann bringt man ſie in den Backofen, wenn er laulich iſt, und wiederhohlt ſolches etliche Mahl, bis ſie ganz trocken ſind. Hierauf verwahrt man ſie an einem trocknen Orte. Wenn man ſie zum Eſſen nehmen will, läßt man ſie in laulichem Waſſer wieder aufweichen.

In der Arzeneykunſt braucht man in Frankreich die Pflanze und Frucht äuſſerlich bey Entzündungen, beym Krebſe, bey Brandſchäden, bey der goldenen Ader, und zu Linderung der Schmerzen.

Vollſtänd. Unterr. von Küchengewächſen, Lpz. 1756, 8. S. 552—558.
Hanows Seltenh. der Natur und Oekon. 2 Band, S. 145—150.
v. Münchhauſen Hausvater, 3 Th. 3 St. S. 616.
Rammelt gemeinnütz. Abhandl. 2 Th. S. 112, f.

Eyer-Pflaume, eine Art großer gelber Pflaumen, welche auch **gelbe Malonken** oder **Maronken** genannt werden; ſiehe unter **Pflaume**.

Eyer-Platz, ſiehe **Eyer-Kuchen**.

Eyer-Rühr, ſiehe oben, S. 763.

Eyer-Salbe, ſiehe oben, S. 779.

Eyer-Schälchen, ſiehe oben, S. 764.

Eyer-Schale, ſiehe oben, S. 736, 760, 776, f. und 781.

Eyer-Schaufel, ſiehe **Schaufel**.

Eyer-Schwamm, ſiehe **Pfifferling**.

Eyer-Sohle, in dem Salzwerke zu Halle, Sohle, welche den Amtsknechten zum Beſten vor Oſtern, an ſtatt der Oſtereyer, verſotten wird.

Eyer-Stock, ſiehe oben, S. 735.

Eyer-Suppe. Man zerklopft drey Eyer mit etwas Butter, in ½ Quart ſiedend Waſſer, oder mit halb Fleiſchbrühe und halb Waſſer, nachdem man ſolches vorher mit ein wenig Salz, Pfeffer und geriebener Muskatennuß gewürzet hat, rühret die Eyer in der ſiedenden Brühe, läßt es noch einen Sud thun, und richtet es ſodann über ein aufgeſchnittenes weißes Brod an.

Eine noch beſſere Bereitung iſt, wenn man, ſtatt der Gewürze, etwas Landwein und Citronenſäure mit Zucker

zu

zu dieſer Eyerſuppe thut. Sie ſchmeckt ſehr angenehm, und iſt überaus herzſtärkend.

Siehe auch **Eyergerſte**.

Eyer-Topf, ſiehe oben, S. 736, in der Anmerkung.

Eyer-Torte. Man verrührt das Gelbe von 8 Eyern, mit ½ Nößel Sahne, und 3 Löffel voll feinen Mehl; läßt ein Stück Butter, ſo groß als ein Ey, in einer Pfanne zerfließen, doch ſo, daß es nicht heiß wird, thut die Eyer darein, und macht ſie, wie ein Gerührtes, auf das allerkleinſte. Sodann thut man ſie in ein Geſchirr, läßt ſie erkalten, verſüßt ſie mit Zucker und Roſenwaſſer, und thut kleine Roſinen darein; macht ferner einen mürben Boden mit einem aufgerichteten Rande fertig, leget das Angerührte darauf, bedeckt es mit einem weitläuftig geſchnittenen Deckel, und läßt es, nach dem Brode, im Ofen backen.

Eyer-Tränkchen aus Jalapenharz und dem Gelben vom Ey, ſiehe unter **Jalape**.

Eyer-Würſtchen. Man macht zuvörderſt eine Klare aus einigen Eyern, ein Par Meſſerſpitzen voll Mehl, Salz, und 2 Löffeln Sahne mit etwas Muskaten-Blüthe, und bäckt daraus in einem Tiegel, oder ſolchen Eiſen, dünne Eyerplätze wie Plinſen. Alsdann macht man folgende Fülle zu den Würſtchen. Man ſchneidet eine gebratene Kalbsniere ganz klein, thut geriebene Semmel, Ingber, Citronenſchalen nebſt ein wenig Salz dazu, miſchet alles wohl durch einander, wozu auch kleine Roſinen und geſchnittene Mandeln genommen werden können, ſchlägt zwey Eyerdotter daran, und gießt 2 Löffel voll gute Milch hinzu. Mit dieſer Fülle werden ſodann die gemachten Eyerplätzchen beſtrichen, und wie Würſtchen zuſammen gerollet. Endlich beſtreicht man eine Schüſſel mit friſcher Butter, leget die Würſtchen ordentlich darein, gießt gute

Fleiſch-

Fleiſchbrühe darüber, wie auch etwas Wein, Citronenſchalen und Muskatenblumen, läßt es langſam auf einem Kohlfeuer kochen, und beſtreuet bey dem Auftragen die Würſtchen mit Zucker.

Eymer, ſiehe Eimer.

Eyweiß, ſiehe oben, S. 737, 760, 770, f. 778 und 781.

Eyweiß-Creme, ſiehe Eyer-Creme.

Ende des eilften Theiles.

Nachricht für den Buchbinder.

Die Kupfer werden, nach der Ordnung der oben auf jeder Platte zur rechten Hand befindlichen Zahlen, hinten an das Buch, an ein Blatt Papier, damit ſie bequem heraus geſchlagen werden können, angekleiſtert.

Verzeichniß

derjenigen

Bücher und Kupferſtiche

ſo in

Joachim Pauli

Buchhändler zu Berlin,

Verlag heraus gekommen und um beygeſetzte Preiſe zu haben ſind.

Mellins, A. W. Graf von, Verſuch einer Anweiſung zu Anlegung und Nutzung der Wildbahnen, im freyen ſo wohl als in Thiergärten, mit 118 Kupfern, gr. 4. 4 thl. 12 gr.

— daſſelbe Buch mit illuminirten Kupfern, gr. 4. 7 thl.

Reichards Oden und Lieder von Göthe, Bürger, Sprickmann, Voß, Thomſon und andern berühmten Dichtern mit Melodien beym Clavier zum Singen, 3 Sammlungen, 4. 5 thl.

— VI. Sonate per il Violino Solo e Baſſo, gr. 4. 1 thl. 8 gr.

— Sei Sonate per il Clavicembalo, Tom. II. gr. 4. 1 thl. 8 gr.

Nachrichten von zuverläßigen Land- und Wirthſchafts-Verbeſſerungen, 1r Theil, 8. 2 thl.

Clementiniſche Nächte, 8. 20 gr.

Oeconomia forenſis, oder kurzer Inbegrif derjenigen landwirthſchaftlichen Wahrheiten, welche allen ſowohl hohen als niedrigen Gerichts-Perſonen zu wiſſen nöthig, 8 Bände, gr. 4. 24 thl. Prän. Preis 16 thl.

Pallas,

Pallas, P. S. Spicilegia Zoologica, Faſciculus XIV, gr. 4 18 gr.

Sammlungen, Berliner, zur Beförderung der Arzneywiſſenſchaft, der Naturgeſchichte, der Haußhaltungskunſt, Kammeralwiſſenſchaft und der dahin einſchlagenden Litteratur, 10 Bände, 8. 12 thl. 12 gr.

Schumachers, gehobene Gefahr, beym Eintritt der Rindviehſeuche, aus Erfahrungen und Urkunden beſtätiget, 8. 1779. 6 gr.

Ueber die Reformation, 1ſter Band, 8. 1780. 2 thl.

Ulrichs, J. F. H. moraliſche Encyklopädie, 3 Theile, gr. 8. 79. 80. 4 thl. 12 gr.

Unterhaltungen beym Thee, in kleinen lehrreichen Erzehlungen, 1r B. 4. 1779. 20 gr.

Neuer Unterricht und Zeitvertreib, für das ſchöne Geſchlecht, in geſammleten Briefen und Erzählungen aus fremden Sprachen, 5 Theile, 8 1779 — 82. 4 thl. 4 gr.

Oekonomiſch-juriſtiſcher Tractat von der Schäferengerechtigkeit, deren Würkung, richtigen Grundſätzen und Einſchränkungen, von dem Verfaſſer der Oeconomia Forenſis.

Voltairs Kommentar über Montesquieus Werk von den Geſetzen, aus dem Franz. mit einigen Anmerkungen von Paalzow, 8. 18 gr.

Zeitungen, Berliner gelehrte, 2 Jahrgänge 1779. 80. 6 thl.

Livres François.

Lettres Originales de Me. la Comteſſe du Barry, 8. Londres 1779. 14 gr.

les Matinées Liégeoiſes, ou l'art de prendre le Thé en s'amuſant. II Part. 8. 1779. 20 gr.

les Nuits Clémentines, 8. 1779. 16 gr.

Récréations ou fleurs de bons mots, contes à rire, valeur héroique &c. Franz. und Deutſch, 8. 1779. 16 gr.

Récueil

Récueil général des coëffures de Paris conten. 50 figures en taille douce, avec des vers analogues, 16mo Paris 1779. 1 thl. 12 gr.
avec Portraits enluminés. 3 thl. 12 gr.

Kupferſtiche.

Bildniß des Herrn geheimen Rath von Beauſobre; geſtochen von Berger, 8. 6 gr.
— des Hrn. Prof. Beckmann; von Schleuen, 8. 4 gr.
— des Hrn. Hof-Cammeraths Bergius; von Krüger, 8. 4 gr.
— des Hrn. Doct. Bloch; von Krüger. 4 gr.
— des Hrn. Grafen von Bork; von Krüger. 4 gr.
— des Hrn. geheimen Finanz-Raths von Brenkenhoff; von Henne, 8. 4 gr.
— des Hrn. Grafen von Büffon; von Schleuen, 8. 4 gr.
— des Hrn. Forſtrath von Burgsdorf; von Krüger, 8. 4 gr.
— des Hrn. Groß-Canzler von Carmer; von Berger, 8. 6 gr.
— der Kaiſerin von Rußland, Catharina der Zweyten; von Chodowiecki, 8. 6 gr.
— des Hrn. Juſtiz-Miniſters von Dankelmann; von Henne, 8. 4 gr.
— des Hrn. geheimen Rath Formey; von Chodowiecki, 8. 6 gr.
— des Hrn. Paſtor Germershauſen; von Henne, 8. 4 gr.
— des Hrn. Hofrath Glediſch; von Schleuen, 8. 4 gr.
— derer Herren Gebrüder Gravenhorſt, von Krüger, 8. 4 gr.
— des Hrn. Ober-Conſiſtorial-Präſident von der Hagen; von Berger, 8. 6 gr.
— des Hrn. von Haller in Bern; von Schleuen. 4 gr.
— des Hrn. Kriegs- und Cabinets-Miniſters von Hertzberg; von Berger. 6 gr.

Bild-

Bildniß des Hrn. General von Holzendorf; von Krüger. 4 gr.
— des Hrn. Etats-Miniſters von Hoym; von Krüger. 4 gr.
— des Hrn. D. Krüniz; von Berger, 8. 6 gr.
— des Hrn. von Linné; von Endtner, 8. 4 gr.
— des Hrn. Paſtor Lüders; von Schleuen, 8. 4 gr.
— des Hrn. Superintendent Lüder; von Krüger. 4 gr.
— der Königin Maria von Medicis; von Krüger, 8. 4 gr.
— des ſeel. Hrn. Doct. Martini; von Krüger. 4 gr.
— des Hrn. Grafen von Mellin; von Krüger, 8. 4 gr.
— des Hrn. Etats-Miniſters Michaelis; von Berger, 8. 6 gr.
— des Hrn. geh. Rath von Pfeifer; von Krüger. 4 gr.
— des Hrn. Präſidenten Philippi; von Chodowiecki, 8. 6 gr.
— des Hrn. Kriegs-Rath Richter; von Krüger. 4 gr.
— des Hrn. Etatsraths Rietzkow; von Krüger, 8. 4 gr.
— des Hrn. Hofmedicus du Roi; von Krüger, 8. 4 gr.
— des Hrn. Profeſſor Schreber; von Geyſer, 8. 6 gr.
— des Hrn. Etats-Miniſters, Freyherrn von der Schulenburg; von Berger, 8. 6 gr.
— des Hrn. Ober-Conſiſtorial-Rath Silberſchlag. 4 gr.
— des Hrn. Kunſtverwalter Spengler in Copenhagen; von Walwert, 8. 4 gr.
— des Hrn. Prof. Sprenger; von Schleuen, 8. 4 gr.
— des Hrn. Etatsrath von Stähelin; von Berger, 8. 6 gr.
— des Hrn. geheimen Finanz-Rath Tarrach; von Berger, 8. 6 gr.
— des Hrn. Hofmarſchalls von Thiele; von Chodowiecki, 8. 6 gr.
— des Hrn. Dom-Propſt von Voß; von Berger, 8. 6 gr.
— des Hrn. Cammerrath Wöllner; von Schleuen, 8. 4 gr.

1

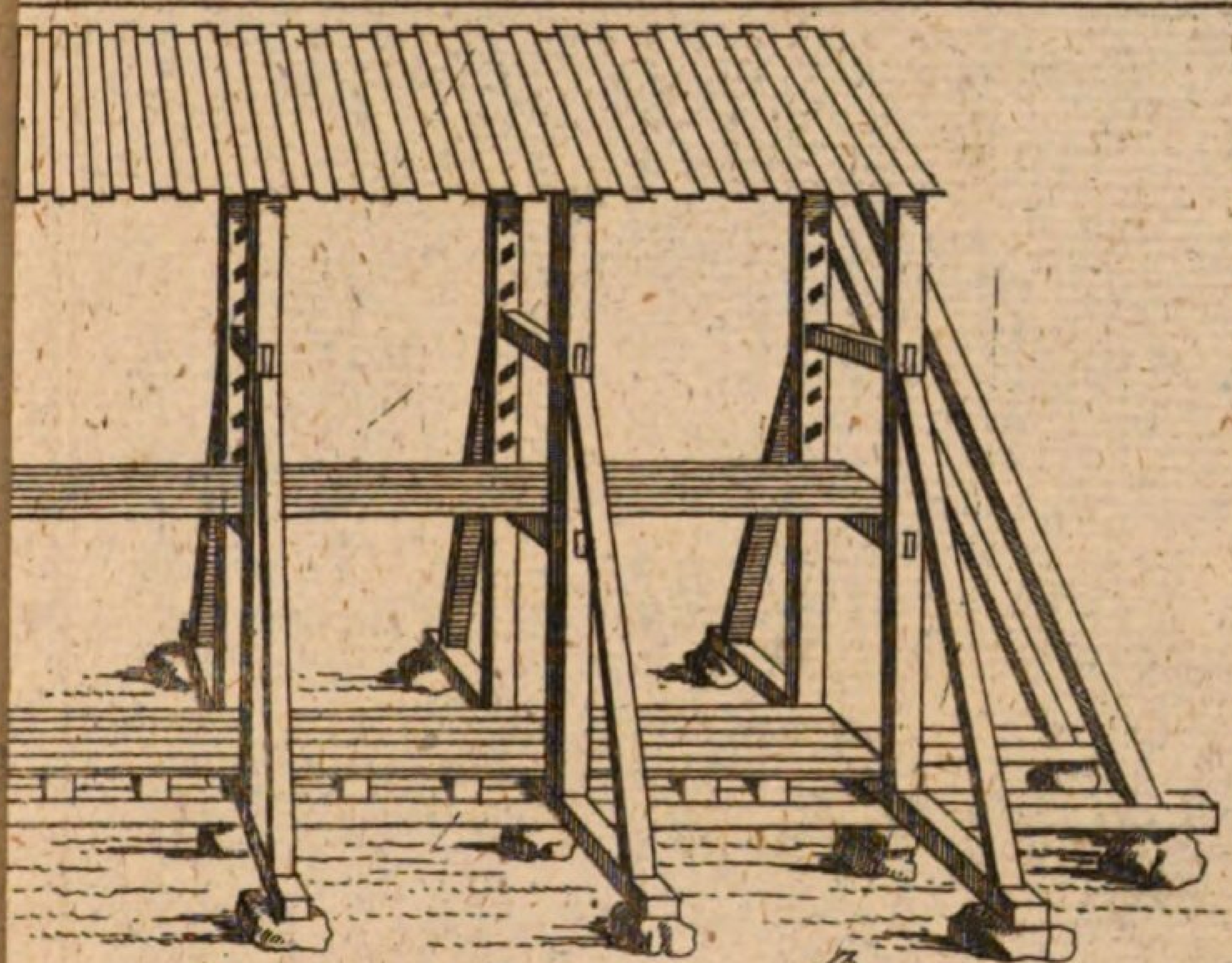


Fig. 578. §. 442.

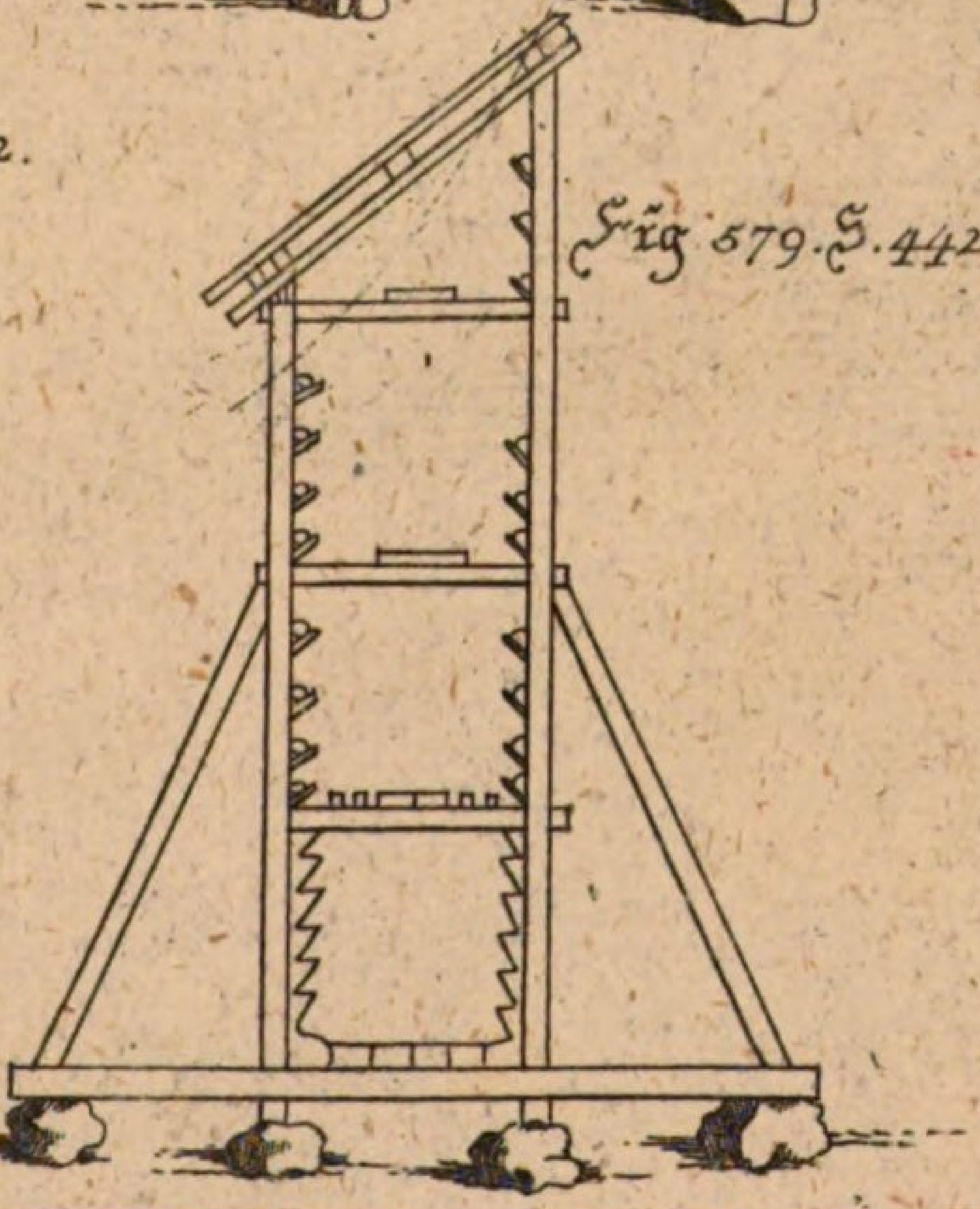


Fig. 579. §. 442.

6

1. S. 459.

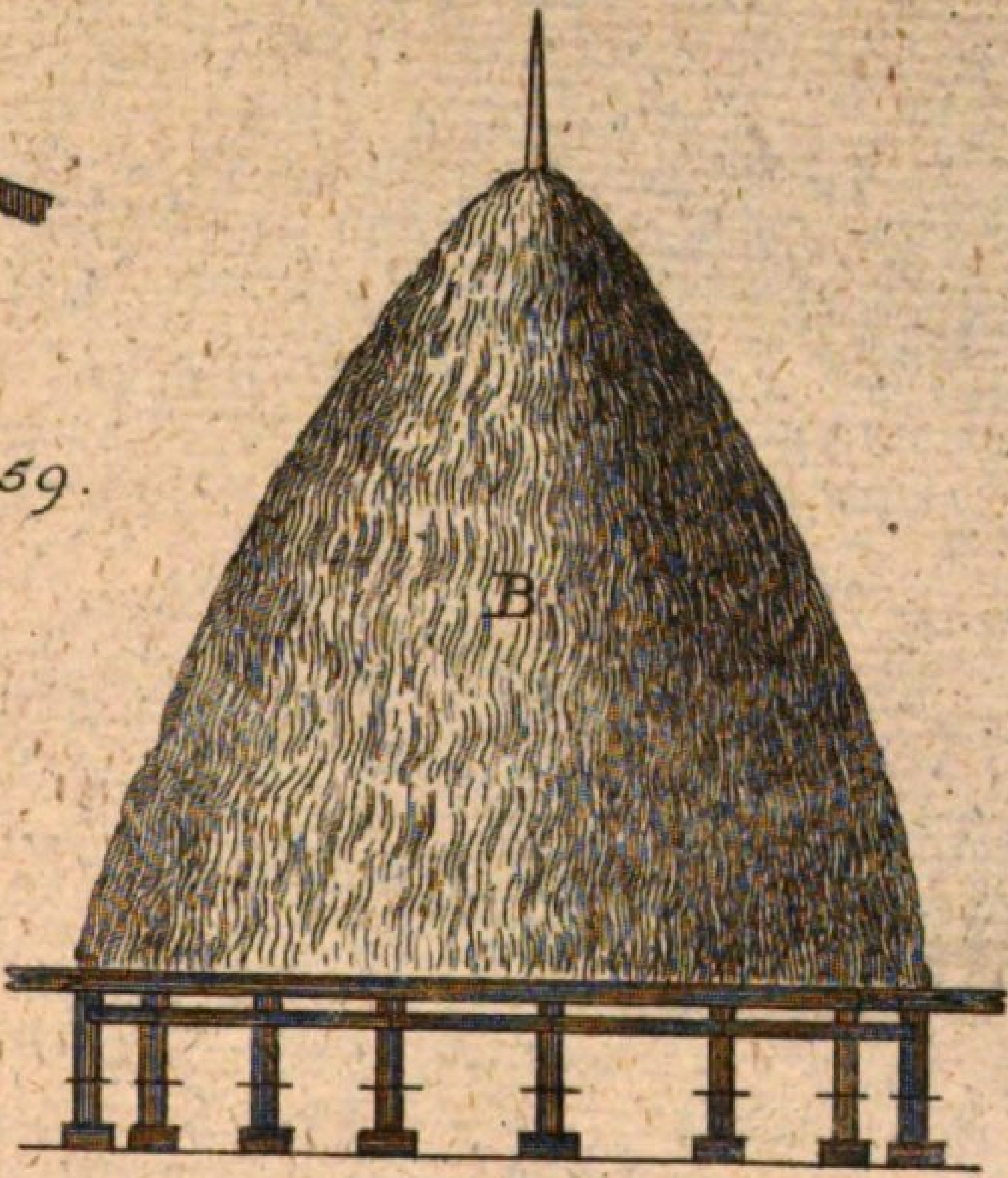
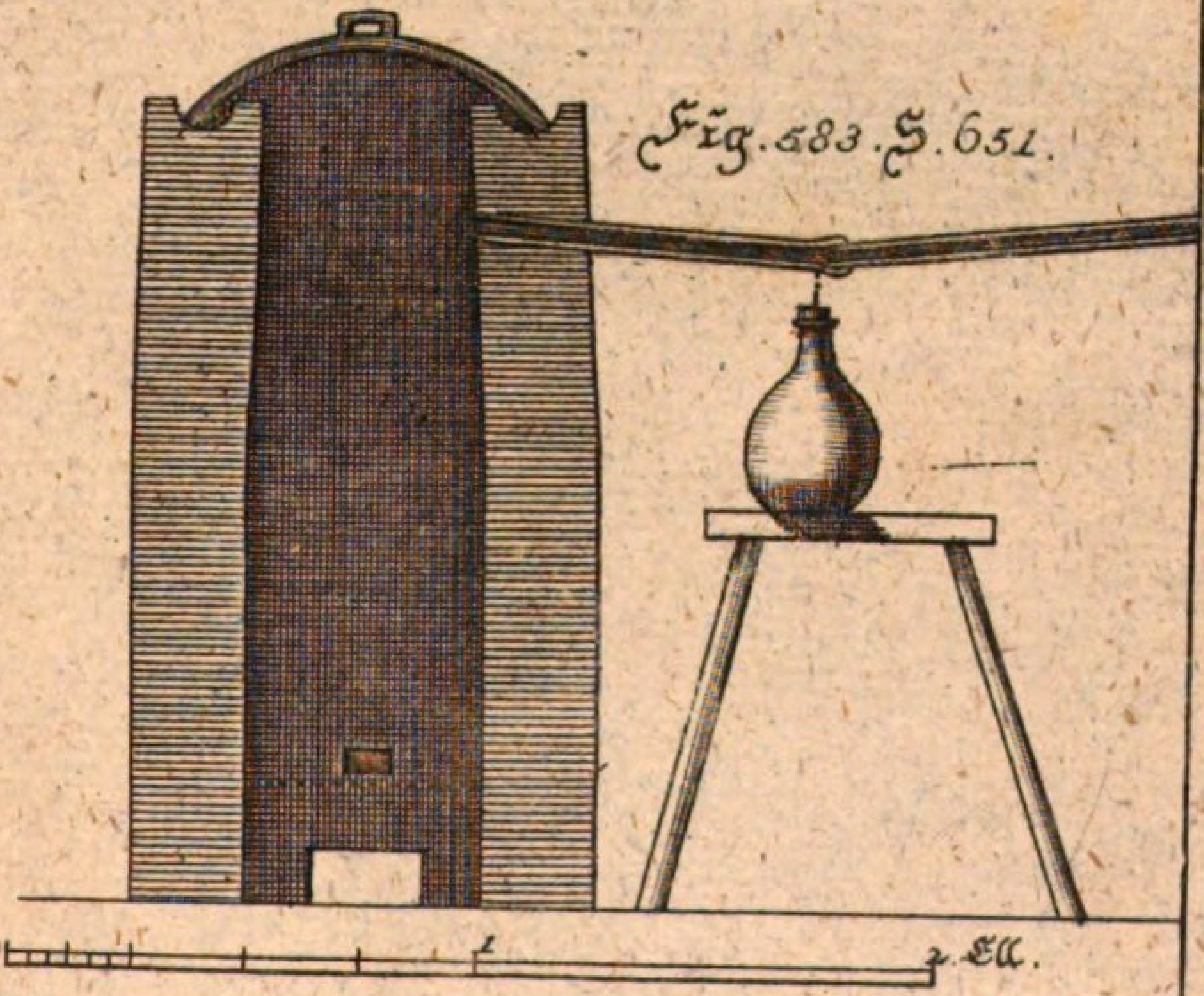


Fig. 583. S. 651.



Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Krünitz, Johann Georg, 1728-1796

Oekonomische Encyklopädie oder allgemeines System der Staats-, Stadt-, Haus- u. Landwirthschaft Nebst 6 Kupfert. auf 1 Bog

Bd.: 11

Berlin 1785

Oecon. 1032-11
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10296600-2
VD18 90037820